

2022年11月8日

米粉コッペパン

特徴

・**こめの香（グルテンフリー）**を使用することで、もちもち感のあるコッペパンになります。

配合



原材料名	(g)	約240人分(1個67g)	(%)
こめの香（グルテンフリー）	110.0	7,150	41.0
てんさい糖	5.0	325	1.9
並塩	1.0	65	0.4
サイリウム※	4.0	260	1.5
ドライイースト	3.0	195	1.1
米油	5.0	325	1.9
甘酒(アルコール0%)	40.0	2,600	14.9
無調整豆乳	100.0	6,500	37.3

試作条件

- ① ミキシング 材料をすべて入れてケンミックスで混合する(低速:約1分)
- ② 発酵 20分 (40℃/80%)
- ③ 成形 手に油を塗り(分量外)、②の生地をガス抜きを行い、67gずつ生地を分けて成形する
- ④ ホイロ 20分 (40℃/80%)
- ⑤ 焼成 15分 (上火200℃→180℃/下火180℃)
※窯入れのタイミングで上火を180℃にする

※サイリウムとは、オオバコ種子外皮を粉末状にしたものになります。

※上記処方は、弊社でのテスト結果をもとに作成したものであり、条件により結果が異なる場合があります。製造の際は、目的の製品や製造設備に適した条件等をご検討ください。また、上記内容が万一、第三者が保有する工業所有権等に抵触いたしましても、弊社は責任を負いかねますのでご了承ください。