

新・食パン 教本

生地・焼成の基礎と
食パンの新展開

中川一巳

(株)JBT・サービス
テクニカルアドバイザー



国産小麦「香川の大地」を使った食パン



香川県産小麦がメインの国内産小麦100%のパン用小麦粉を使い、その風味を活かしてシンプルな配合で焼き上げました。クラストは香ばしくクリスピー、クラムはしっとり、もちり。そして噛むほどに、小麦の甘味が広がります。



香川県産小麦使用 国内産小麦100% パン用小麦粉 香川の大地



香川県産小麦「さぬきの夢」をメインに(50%以上)、北海道産小麦を独自にブレンドした、国内産小麦100%のパン用強力粉。タンパク量は少なめですが、グルテン質の伸展性が優れており、窯伸びがよいのが特徴です。

香川県産小麦ならではの風味と独特の旨味があり、深い味わいのパンを作ることができます。特に、クラストは軽くサクサクとしたクリスピーな食感に焼き上がり、クラムはしっとり感と日本人好みの強いもちもち感が得られます。色合いも、クラストは香ばしい焼き色がつき、クラムは白色度が高く高級感があります。

タンパク質 10.2%
灰分 0.42%

吉原食糧株式会社

香川県坂出市林田町4285-152

電話 0877-47-2030

<http://www.flour-net.com>

planet@flour-net.com



本書では、上記の特徴を活かすために、ポーリッシュ種と発酵に時間をかける製法で、小麦の旨味と甘味を引き出しました。また、手丸めによる成形で、クラストを薄く軽く仕上げ、クラムに小麦の味わいが感じられる自然な質感を出しました。

●ポーリッシュ種

【参照】 基本の食パン「ポーリッシュ法」●ポーリッシュ種 →P36

仕込み

材料を混ぜ合わせる 捏上温度 25℃

発酵

室温に2時間おく

POINT 最大限に発酵させる。

熟成

冷蔵庫に一晚(14～16時間)おく

POINT 熟成させ過ぎて酸っぱくならないように気をつける。



一晚経って種落ちした状態