



BREAD RECIPE



Weizen Mischbrot

ヴァイツェン ミッシュブロート

(W70/R30)



配合 Baker's(%)

| | |
|-----------------|------|
| プラム(福岡県産小麦粉) | 70.0 |
| ハイデ | 21.0 |
| ロッゲンサワータイク | 9.0 |
| 食塩 | 1.5 |
| オプティマルツプラス(改良剤) | 1.4 |
| インスタントドライイースト | 1.2 |
| 水 | 72.0 |

工程

| | |
|----------------|-------------------|
| ミキシング | L5分 M5分 |
| 捏上温度 | 28℃ |
| 発酵時間(発酵室温度・湿度) | 60分(27℃・75%) |
| 分割重量 | 500g |
| ベンチタイム | 15分 |
| ホイロ(発酵室温度・湿度) | 30分(33℃・75%) |
| 焼成温度・時間 | 上火230℃/下火220℃ 40分 |
| 蒸気 | あり(多く) |



Roggen Mischbrot

ロッゲン ミッシュブロート

(W40/R60)



配合 Baker's(%)

| | |
|------------|------|
| ハイデ | 42.0 |
| ロッゲンサワータイク | 18.0 |
| プラム | 40.0 |
| 食塩 | 2.0 |
| 生イースト | 2.0 |
| 水 | 75.0 |

工程

| | |
|----------------|-----------------------------|
| ミキシング | L5分 M2分 |
| 捏上温度 | 28℃ |
| 発酵時間(発酵室温度・湿度) | 30分(27℃・75%) |
| 分割重量 | 600g |
| ベンチタイム | なし |
| 成形 | ワンローフ型、コルブ |
| ホイロ(発酵室温度・湿度) | 45分(33℃・75%) |
| 焼成温度 | 上火250℃/下火220℃→上火230℃/下火220℃ |
| 焼成時間 | 5分→40分 |
| 蒸気 | あり |
| ダンパー | 焼成開始3分で開き、5分後に閉じる |

製粉だけにとどまらず、用途に応じて2次加工製品についてもご相談下さい。一緒に製品づくりについて考えさせていただきます。



ライ麦製品一覧

RYE LIST OF PRODUCTS

TAIYO
FLOUR MILLING
Co.,Ltd.



Rye product table

ライ麦製品一覧表

ロール挽きの特長

原料を徐々に挽砕していき内層・中層・外層粉の様に採り分けてきます。

石臼碾きの特長

ゆっくりとした回転数で碾くため、味・風味等を損ないません。粉は粒子の細かいものから大きいものまで含まれます。

| 製品名 | イメージ | 粒度イメージ | 粒色イメージ | 特徴 | 規格値 | | 荷姿 |
|----------------------------|------|--------|--------|---|------|-----|-------------|
| | | | | | 灰分 | 蛋白 | |
| Dunkel ドゥンケル | | 細 | 明 | オーソドックスなライ麦パンに向く、汎用性の高いライ麦粉です。 | 0.85 | 7.0 | 5kg 25kg |
| Schwarz シュバルツ | | | | ライ麦の持つ風味を最大限に生かしたライ麦粉です。 | 0.90 | 8.5 | 1kg 20kg |
| Heide ハイデ | | | | 保湿性が高くライ麦本来の風味を味わえる石臼碾きライ麦粉です。 | 0.95 | 7.0 | |
| Brocken ブロッケン | | | | 全粒粉タイプで濃厚な旨味のある石臼碾きライ麦粉です。 | | | |
| Mond モンド | | | | 細割タイプで、ライ麦の風味と食感を引き立てます。 | | | 10kg |
| Erde エルデ | | | | 中割タイプで、ライ麦の風味と食感をより引き立てます。お湯での前処理をお勧め致します。 | 1.5 | 8.5 | |
| Sonne ゾンネ | | | | 粗割タイプで、ライ麦の風味と食感を強く引き立てます。お湯での前処理をお勧め致します。 | | | |
| Schrot シュロート | | 粗 | 暗 | 圧遍タイプで、ライ麦の風味と食感を最大限に引き立てます。お湯で前処理してご使用下さい。 | | | 1kg |
| ----- | - | - | - | 全てのライ麦パンに使用でき風味の向上に優れた効果をもたらすライサワーです。 | - | - | 1kg |



当社ライ麦粉は原料を南ドイツから輸入して製粉しています！
挽きたてで味・香りの良い製品をお届けします！

ライ麦粉の使い方

パン用として使用されることが多いが、クラッカー・ビスケット・パフ等の菓子にも使用されます。

ライ麦粉の特長

小麦粉と違い水と混合してもグルテンを形成しませんが、食物繊維やミネラルを豊富に含みます。

■栄養成分比較 ※摂取量 100gあたり

| | 蛋白質 (g) | 脂質 (g) | 炭水化物 (g) | ナトリウム (mg) | カリウム (mg) | カルシウム (mg) | マグネシウム (mg) | リン (mg) | 鉄 (mg) | 食物繊維 (g) |
|-------------------|---------|--------|----------|------------|-----------|------------|-------------|---------|--------|----------|
| 食パン (小麦粉 100%) | 9.3 | 4.4 | 46.7 | 500 | 97 | 29 | 20 | 83 | 0.6 | 2.3 |
| ライ麦パン (ライ麦粉 100%) | 8.4 | 2.2 | 52.7 | 470 | 190 | 16 | 40 | 130 | 1.4 | 5.6 |

■ライ麦配合率の違いによるライ麦パンの特徴

| | 0% | 50% | 100% |
|---------|----|-----|------|
| 風味 | 弱 | | 強 |
| 香り | 弱 | | 強 |
| 酸味 | 弱 | | 強 |
| 重厚 | 軽 | | 重 |
| サワー種量 | 少 | | 多 |
| 生イースト量 | 多 | | 少 |
| ミキシング時間 | 長 | | 短 |
| 生地温度 | 低 | | 高 |
| フロアタイム | 長 | | 短 |