ドイツ産小麦をドイツの製粉方法で仕上げました。



Taiyo Mühle AG

ドイツ産ならではの深い味わい!

蛋白:11.5% 灰分:0.58% 「エリート」を使用したレシピの 一例をご紹介いたします。

Kaiser Semmel カイザーゼンメル

	Daker
エリート	100.0
バター	. 3.0
脱脂粉乳	2.0
塩	1.8
S a f 赤······	1.2
モルト (2倍液)	. 1.0
パートフェルメンテ	20.0
水	58.0
合計	187

≪工程≫

ミキシング \cdots L5' (オートリーズ 15')

↓ L5′ H5′

捏上温度······ 25℃

発酵時間······· 40′ P20′ (27℃·75%)

分割重量······· 60g ベンチタイム···· 5~10′ 成 形······ スタンプ

ホイロ·········~ ~35′~ (30°C·75%)

≪焼成≫

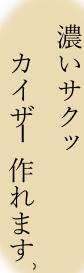
燒成温度……… 上火 250℃/下火 240℃

→上火 250°C/下火 220°C

燒成時間⋯⋯⋯ ~35′~

蒸気...... あり

ダンパー操作.... なし





製品名	エリート
名称	小麦粉
原材料名	小麦
原料原産国	ドイツ
内容量	10kg
アレルゲン	小麦
製造ロット	製造年月日を袋側面に西暦表示
	大陽製粉株式会社
製造者	〒810-0071
	福岡県福岡市中央区那の津4丁目2番22号
保存方法	水濡れ厳禁。直射日光、高温多湿、強い臭気
	を避け、保管して下さい。