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%

大陽製粉株式会社

「エリート」を使用したレシピの
一例をご紹介いたします。

濃いサクッ
カイザー 作れます、

Kaiser Semmel　カイザーゼンメル

≪配合≫	Baker's（%）
エリート	100.0
バター	3.0
脱脂粉乳	2.0
塩	1.8
Ｓａｆ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……　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℃・75%）

≪焼成≫

焼成温度……　上火 250℃／下火 240℃
　　→上火 250℃／下火 220℃
焼成時間……　～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
製造者	大陽製粉株式会社 〒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。