

販売名	しっとり玄米粉入りブレッド		原材料	使用量	金額			
品番/製品名	8044 玄米粉入り生地玉		玄米粉入り生地玉	2個				
製品特徴	国産小麦の小麦粉、国産玄米の玄米粉入りのしっとりした生地玉です。食パン、食卓ロールなど幅広くご使用いただけます。		上新粉	0.4g				
			上新粉は付属されておりません					
入数	90 個/箱	45 個/袋						8大アレルギー物質 (生地のみ)
別添	無し							
ドーナツ対応	整形後可					エネルギー	386 Kcal / 2個 (生地のみ)	
基本条件	解凍				発酵	焼成		
	リタード解凍		室温解凍			デッキオープン	コンベクション	
	基本条件	温度 0 °C	温度 25 °C	温度 30 °C	温度 上火 200 °C	温度 180 °C		
		時間 18時間以内	時間 80 分	湿度 80 %	温度 下火 200 °C	風量 中		
加温条件	室温 25 °C		時間 60~70 分	時間 12 分	時間 12 分			
	時間 60 分							
	<b>■解凍</b> ・室温解凍 解凍天板に生地を並べ、ラックで解凍を80分行う			<b>■ホイロ</b> ホイロに入れる  ★ホイロ後 参考サイズ(cm) 縦 7.5 横 12.5 高さ 6.0 ※参考サイズになるには60~70分前後が目安です				
		<b>■整形</b> 生地を丸めて、ミニブレッド型に2個入れる			<b>■ホイロ後加工</b> 上新粉を0.4gふる			
		焼成天板に6個並べる				<b>■焼成</b> オープンに入れる  ※オープンから出したら直ちにショックをあたえ、製品が冷めたら型から取り出す ★焼成後の参考サイズ(cm) 縦 8.5 横 13.5 高さ 7.0		
								
原材料名	小麦粉(小麦(国産))、玄米粉、マーガリン、砂糖、パン酵母、小麦たんぱく、食塩、乳等を主要原料とする食品、発酵風味液、卵/着色料(カラメル)、乳化剤、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、酵素、(一部に卵・小麦・乳成分・大豆を含む)							
	(※原材料・添加物は生地のみを表示)							