

# 「国産小麦ブラン」使用の菓子パン

<製品特徴> 食物繊維が豊富なレーズンと香ばしいクルミを練り込みました。  
具材の旨味と生地の香ばしさがバランス良く引き立つ菓子パンです。



## <配合>

銀嶺（強力粉）	90 %
国産小麦ブラン	10 %
生イースト	4 %
砂糖	20 %
塩	1.5 %
ショートニング	5 %
バター	5 %
全卵	15 %
脱脂粉乳	2 %
コンデスマルク	5 %
ローストクルミ	20 %
漬込みレーズン	20 %
水	52 %

## <工程>

ミキシング	L 2 M 3 H 1 ↓ L 3 M 3 H 2 ↓ L 1 ~
捏上温度	27℃
フロアタイム	60分パンチ 30分
分割	70g
ベンチタイム	25分
成型	ひとつ結び
ホイロ	60分（35℃ / 80%） ※ホイロ後塗り卵
焼成	10分（200℃）