

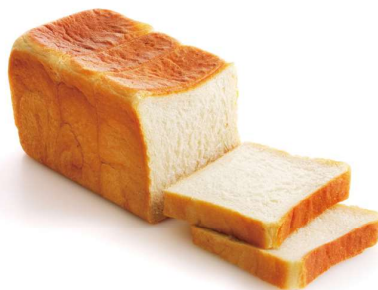
## MOTHER LAND

〈しっとり・柔らかく・口どけがよい〉

マザーランドは[おいしい,ヘルシー,安心]をテーマにした食材のブランドです。【マザーランド】のパン用ミックス粉には、カナダ産良質の小麦粉に植物性乳酸菌と発酵生成物がバランスよく配合されています。そのため天然の“旨味”と“こく味”が違います。この食感は、パネトーネ種やサンフランシスコサワー種など世界の伝統的な優れたパン種菌叢を分析してみると、発酵ベースとなる酵母と植物性乳酸菌の存在を確認することが出来ます。イースト菌だけで焼いたパンは、どこか風味に欠けた物足りないパンになります。本当においしいパンは酵母と植物性乳酸菌の発酵による、程良い相乗効果によって生み出されるようです。



### RECIPE (食パン)



#### 原料配合率(単位:%)

- 【マザーランド】のパン用ミックス粉:100
- 生イースト:3  
(もしくはインスタントドライイースト:1)
- 上白糖:5
- 塩:2
- 脱脂粉乳:2
- バター:5
- 水:71

#### 作業工程<ストレート法>

- 縦型ミキサー ミキシング L3”M4” ↓ L1”M6”
- 捏上 28℃
- 発酵 28℃ 75% 60分
- ベンチ 25分
- 成形 モルダー2回通し 2斤型4玉詰め
- ホイロ 35℃ 85% 60分
- 焼成 220℃ 30分