



# Motikomati

モチコマチ

## 「やさしい和のもち感」

～国産小麦粉で柔らかなもち感を～



Hanazo

# パン用粉：Motikomati (モチコマチ)

国産小麦だけを使用した、好まれやすいもっちり食感の製品を作り出すことができる小麦粉です。リーンなパンからリッチな配合のパンに使用でき、小麦粉だけで様々な特徴的な製品を生み出します。



|     |                  |
|-----|------------------|
| 標準値 | 灰分0.47% 粗蛋白11.6% |
| 原材料 | 小麦粉              |

## 桜あんぱん



### 【特徴】

国産小麦粉“Motikomati モチコマチ”を使用したあんぱんです。小麦粉だけでソフトなもっちり食感に仕上がります。

### 【製法】ストレート法

| 配合      |      | 工程     |                |
|---------|------|--------|----------------|
| モチコマチ   | 100% | ミキシング  | L2M3 ↓ L1M3H2~ |
| イーストフード | 0.1  | 捏上生地温度 | 27℃            |
| 生イースト   | 3    | 発酵時間   | 60分            |
| 上白糖     | 15   | 分割・丸目  | 45g            |
| 食塩      | 1    | ベンチタイム | 20分            |
| 脱脂粉乳    | 3    | 成形     | モルダーで伸して包餡     |
| マーガリン   | 10   | ホイロ時間  | 約60分 (38℃・85%) |
| 水       | 69   | 焼成温度   | 上火225℃/下火200℃  |
|         |      | 焼成時間   | 約8分            |

## バターハースブレッド



### 【特徴】

国産小麦粉“Motikomati モチコマチ”を使用した自家焼きパンです。多加水にすることで、クラストがサクリ、クラムがもっちりとした食感になります。

### 【製法】ストレート法

| 配合    |            | 工程      |                    |
|-------|------------|---------|--------------------|
| モチコマチ | 100%       | ミキシング※1 | L3M5H2 ↓ M5 ↓ M2H2 |
| 生イースト | 2          | 捏上生地温度  | 26℃                |
| 上白糖   | 3          | 発酵時間    | 120分 (60分パンチ※2)    |
| 食塩    | 2.2        | 分割・丸目   | 400g (軽く丸める)       |
| 脱脂粉乳  | 3          | ベンチタイム  | 25分                |
| 無塩バター | 8          | 成形      | ナマコ形成型※2           |
| 水     | 85 (72+13) | ホイロ時間   | 50分 (32℃・80%)      |
|       |            | 焼成温度    | 上火190℃/下火180℃      |
|       |            | 焼成時間    | 約35分               |

備考 ※1 72%の加水からスタートし、生地をしっかりとつけてから水を徐々に入れる。

※2 生地に十分に力をつけるようにパンチ、成形はしっかりに行います。



千葉製粉株式会社

本社・工場 〒261-0002 千葉県美浜区新港17番地 TEL.043-241-0111 (代) FAX.043-247-8282

URL: [www.chiba-seifun.co.jp](http://www.chiba-seifun.co.jp)