



ベータ・グルカン大麦全粒MIX GerstenWonne

イーストと水を
加えるだけ



★★★★ 水溶性食物繊維「大麦βグルカン」
たっぷりのドイツパン風ミックス粉 ★★★★★

- ◆商品名：ベータ・グルカン大麦全粒MIX
- ◆荷姿：5kg, 25kg
- ◆原産国：ドイツ

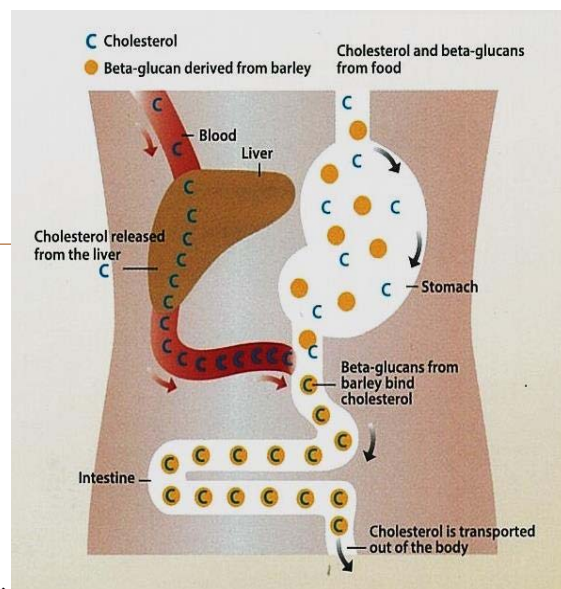
栄養豊富で健康に良い物だけを集めました！

◆原材料名：

スペルト小麦全粒粉、大麦全粒挽割り、大麦全粒フレーク、
粉末大麦全粒サワー種、砂糖、カボチャの種、ポテトフレーク、
粉末スペルト小麦全粒サワー種、大麦モルト、ヒマワリの種、塩、
ヒマワリの種粉末、ポテトファイバー、植物油（ナタネ）、
香辛料[酸化テンブン、スパイス（パプリカ、玉ねぎ）、トマトパウダー、
塩、砂糖、天然香料（コリアンダー、ウコン、フェネル）] / 増粘剤、クエン酸

※本商品製造工場では同一ライン上で小麦、卵、乳を含む製品を製造しております。

◆栄養成分(100g当り)：カロリー：371kcal、たんぱく質：11.2g、炭水化物：61.7g、脂質：6.2g、
食物繊維(内ベータ・グルカン)：11.9g(2.1g)、食塩相当量：2.4g



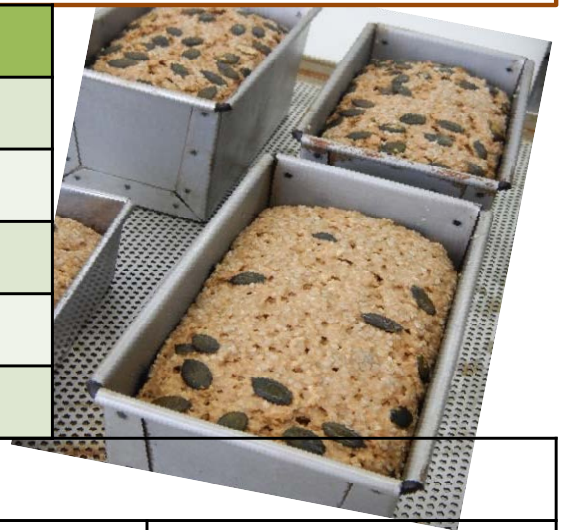
資料出典：ドイツ シャップフェン社

◆基本配合表◆ 【ローフパン用(MIX100%)】

原材料		配合率	
ベータ・グルカン大麦全粒MIX		100	
パン酵母 (生イースト)		1.8	
水		77~80	
白ごま(トッピング)		10	
パンプキンシード(トッピング)		5	



工程条件 (比容積:1.8)			
ミキシング時間	L12	捏上温度	27℃~28℃
フロアタイム	30分 27℃ 75%	分割重量	ワンローフ 790g
ベンチタイム	0分	ホイロ時間	50~60分 30℃75%
成型	生地を型に入るように整え、表面を濡らし全面にゴマとパンプキンシードミックスをまぶして型に入れる		
焼成時間 (スチーム多)	250℃→190℃×70~75分焼成 蒸気を入れ、2分後ダンパー開け、10分後ダンパー閉じる		



◆配合表◆ 【クリスピーブレッド用(MIX50%)】

原材料		配合率	
ベータ・グルカン大麦全粒MIX		50	
スペルト小麦粉630		50	
塩		2.7	
ベーキングパウダー		2	
植物油脂		37.5	
水		100	
練り込み (スペルトフレークスモール=25, パンプキンの種=15, ヒマワリの種=50, 白ゴマ=20, 有機アマランサスパフ=10)		120	



工程条件: ①オールインミックスで粉気が無くなるまで良く混ぜる。 ②①を2mm厚に伸ばしカット線をいれる。 ③ 焼成 150℃で30分 + ダンパー開けて10分