

# 食べやすいロブロ

パン好きの間で話題となっているデンマークのパン「ロブロ」のおいしさはそのままに、ふわっと軽く食べやすい生地に仕上げました。ソフトグレインを加えることで穀物の満足感と全体の風味の底支えをしています。

インテンス・ピュラスリムパウダーを配合することにより、口ほどけが良い食感に仕上がるので、映えを狙ったオープンサンドにもピッタリです。



## 配合

### 浸漬配合(前日)

パンプキンシード	5.0%
サンフラワーシード	15.0%
食塩	0.2%
水	30.0%
古くなったロブロまたはドライパン粉	30.0%

### 配合(当日)

中挽 ライ麦粉 (*1)	25.0%
細挽 ライ麦粉 (*2)	25.0%
フランスパン用粉	50.0%
生イースト	2.5%
食塩	2.0%
水	64.0%
浸漬生地	80.0%

インテンス・ピュラスリムパウダー	1.0%
ジョーカー・キモ (PJ)	0.3%
サロメ	8.0%
ソフトグレイン	75.0%

※赤字はピュラトス製品

## 工程

ミキシング	L10
捏上温度	26℃
フロアタイム	30分 (ミキサーボウルの中で)
分割	700g
ベンチタイム	0分
成型	生地を分割し型に詰め、表面にひまわりの種や白ゴマなどをトッピング
ホイロ	30℃/80% 45~60分
焼成前作業	クーブを入れる
焼成温度	210℃/210℃
焼成時間	50分~
焼成後	50分後、中心温度が96℃以上になっていればオープンから取り出す

## ポイント

焼成後、プラスチック袋で包み一日保管する。  
スライスするには1日以上落ち着かせてから行う。

【サロメ】ライ麦ベース発酵種 (不活性) 液状

【ジョーカー・キモ(PJ)】乳化剤不使用の冷凍生地用ブレッド・インプルーバー

【インテンス・ピュラスリムパウダー】

ピュラトス独自酵素「プロテアーゼ・リパーゼ」をダブルで配合した乳化剤不使用のブレッド・インプルーバー  
やわらかさ、歯切れの良さ、しっとりさを向上

【ソフトグレイン】前処理不要でお使いいただける、発酵種でやわらかく風味付けした5穀ミックス

\*1 アーレミッテル(日清製粉)

\*2 アーレファイン(日清製粉)

[www.puratos.co.jp](http://www.puratos.co.jp)

ピュラトスジャパン株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前2丁目2番22号  
Tel: 03-5410-2322 / Fax: 03-5410-2321 E-mail: [service\\_japan@puratos.com](mailto:service_japan@puratos.com)