

# 唐辛子入りナン

## 《配合》

配合原料	対粉率	備考
強力粉	100.0%	
ドライイースト	0.2%	
塩	1.2%	
上白糖	2.0%	
ヨーグルト	5.0%	
オリーブオイル	5.0%	
水	35.0%	
※一味唐辛子パウダー(S)	1.5%	
※製パン用エクソ-マ mu	1.0%	食感改良剤

## ※当社商品

## 《工程》

- ミキシング : オールインミックス L3M3
- 捏ね上げ温度 : 28℃
- フロアタイム : 60分
- 分割 : 80g~120g程度お好みに分割
- ベンチタイム : 30分
- 形成 : 細長い形状に伸ばす
- ホイロ : 常温で30分~60分
- 焼成 : 160℃ 10分~15分

日本コロイド株式会社  
NIPPON COLLOID CO.,LTD

本 社 〒113-0033 東京都文京区本郷1-28-24  
Tel: 03-5689-2040 Fax: 03-5689-2044

札幌営業所 〒062-0931 札幌市豊平区平岸一条一丁目六番一号  
Tel: 011-823-1568 Fax: 011-823-1567

中部連絡所 〒509-0145 岐阜県各務原市鵜沼朝日町4-191-7  
Tel: 058-385-4354 Fax: 058-385-4354

茨城工場 〒315-0122 茨城県石岡市東成井1883