



“フランス産100%”の小麦粉が作り出す
新しいトラディショナル
マスタークラス

全粒粉パン(コンプレ)

PAIN COMPLET

Recettes レシピ

le pourcentage
(Bakers%)

Brut de blé T150	1000g	100%
水	700g	70%
塩	18g	1.8%
ドライイースト	7g	0.7%



Brut de blé ブレ T150 全粒粉

フランス原産小麦まるごとの魅力が詰まった全粒粉T150小麦粉。高繊維・低グルテン。健康的にパンを食べたいお客様に喜ばれます。BELLOT独自の製法で、ふすま(ブラン)部分にはBIO規格で栽培された、ふすま部分を使用。安心安全を大切にするBELLOT独自の製粉方法。

灰分 1.50% (±0.1%) | 蛋白質 11.0% (±2.0%)

※基本レシピになります。

使用するイースト製品・機材・環境により調整が必要です。

Méthode 工程

ミキシング	L / 5min M / 8min 生地温度は21~22°C	※スパイラルミキサー使用
一次発酵	20分 (必要に応じてパンチ)	
分割	400gに分割	
成形	バゲット型に成形	
二次発酵	60分	
焼成	250°C / 230°C 約35分焼成	

※発酵条件: 温度28°C前後 湿度75~80%