

加えるだけで“もちもち食感”を実現できる 新開発「熊本製粉のもち小麦」の実力とは？

九州産小麦の持ち味を最大限に生かした粉づくりで知られる熊本製粉。同社が新たに開発した、強力系もち小麦「熊本製粉のもち小麦」でつくる“もちもち食感”のパン・レシピを、ツオップ・伊原靖友さんにご提案いただきました。



パン焼き小屋 ツオップ オーナーシェフ 伊原靖友さん
1965年東京都生まれ、18歳で製パンの道へ。86年に実家のパン店に入り、父のもとで研鑽を積む。2000年に店を引き継ぎ、「パン焼き小屋 ツオップ」をオープン。
千葉県松戸市小金原2-14-3 TEL:047-343-3003
営業時間:7:00~17:00 無休(夏季・冬季休業あり)



もちパン

ふだんは100%中種法で仕込んでいるナスプロートの生地に「熊本製粉のもち小麦」を配合。中種を使用しなくても“もちもち食感”に。

断面はコチラ！



でんぷん中にほぼアミロースを含まない熊本製粉のもち小麦は、農研機構と共同開発した「モチマルカ」が原料(たんぱく値13%、灰分0.7%)。生地に少量配合するだけで、くちどけが良いもちもち感を表現できる。

材料(ペーカーズ%)

九州産小麦粉(熊本製粉「南のめぐみ」)…8.0%
九州産もち小麦粉(熊本製粉)…10%
熊本県産石臼挽粉(熊本製粉「KJ-15」)…10%
塩…2% 砂糖…1.8% 生イースト…2.3%
バター…1% 水…60% 足し水…30%
プレッツェルソルト…適量 シードミックス…適量

工程

ミキシング

スパイラルミキサー・小麦粉、水を投入→低速・5分→オートリーズ・10分→塩、砂糖、生イースト、バターを投入→低速・4分 → 足し水を加えながら中速・7~8分・こね上げ温度23℃



フロアタイム

室温(25℃)・90分



パンチ



室温・30分



分割・成形

120g~130g・ロール形

プレッツェルソルト・シードミックスをふる



焼成

上火220℃・下火200℃・スチーム1回・15分



1 高加水でだれやすい生地にパンチで力をつける。水で濡らしながら作業するのが「ナスプロート(濡らしパン)」という名称の由来。
2 長方形に分割したのち、カードでかき取るように生地を丸めて成形。最終発酵はとらずに焼成する。

講習会のご案内

オンライン製パン講習会を開催します!
日程:2022年8月
形式:オンラインライブ+オンデマンド配信
内容:もち小麦の解説と使い方
●伊原シェフ考案レシピ
(熊本製粉社員による実演講習)
参加費:無料(ペーカー向け)
参加希望の方は、下記QRコードより必要事項を入力ください。後日、講習会の案内を送付いたします。



九州の地で、穀物の魅力を最大限に生かした粉づくりに取り組む熊本製粉(株)。同社は長年もち小麦の開発に取り組み、75周年を迎える今年ついに商品化する。九州の土地に適した新品種で、もち小麦としては珍しい強力系。"もちもち食感"や"くちどけの良さ"が特長だ。今回は、その特性を生かしたパン・レシピを千葉・松戸の人気店「パン焼き小屋 ツオップ」のオーナーシェフ・伊原靖友さんにご提案いただいた。

「この『もちパン』は、ゼーレンというドイツパンをもとに開発した当店の『ナスプロート』がベース。ふだんは100%中種法で仕込み、もちもち感を出していますが、『もち小麦』を加えると、ストレート法でもめざす食感を実現できます」と伊原さん。約13%のたんぱく質を含む「熊本製粉のもち小麦」はグルテン形成にも問題がなく、食パン、ハード系、菓子パンなど、さまざまなアイテムに活用可能だという。

「もち小麦粉は湯種や中種を使わなくても、もちっと感を出せる便利な素材。まずはいつもの粉の5~20%を置き換えて、求める食感になる配合を見つけてください」(伊原さん)。