

Emkorn

Millet

Spelt

Emmer

Wheat

WALDKORN
THE ORIGINAL



Ancient Cereals

＞ ヴァルトコルン アンシエント シリアルズ

古くは新石器時代、メソポタミア地方で始まったパン作りのなかで
最古の小麦が品種改良により現代小麦の原種へと派生したと記録されています。
数世紀に渡り「忘れられた穀物」とされてきた古代穀物を
現代に蘇らせました。

自生種を栽培した、品種改良をしていない穀物をお手軽に

point
01

契約農家との
取り組みにより、
安定的な供給が可能に

point
02

ミックス粉加工により、
品質の安定化と
作業効率の向上に貢献

point
03

原材料の
サワー粉末やグルテンも
古代穀物で作るこだわり



名称 製パン用材料

商品情報 荷姿:15kg 原産国:ドイツ
賞味期限:製造後270日

原材料名 小麦全粒粉、ライ麦全粒粉、小麦グルテン、スペルト小麦粉、
ヒトツブ小麦粉、エンマー小麦粉、きび、亜麻仁、ひまわりの種、
発酵種(小麦、スペルト小麦)、砂糖、ビートファイバー、食塩、菜種油、
大麦麦芽粉末、ハチミツ/V.C.、酵素



ANCIENT RYE / 5000 B.C.

黒海周辺が発祥のライ麦の先祖。
小麦に比べ寒冷地や
痩せた土地に強く北ヨーロッパや
ドイツで栽培化され広まる。
土っぽい香りと
ほのかな甘みが特徴。



MODERN RYE



ヴァルトコロン アンシエント シリアルズ

Waldkorn® Ancient Cereals



EINKORN / 10000 B.C.

パン用小麦では最古の
品種の一つである
南トルコ周辺が発祥の
ヒトツブコムギ。
ナッツのような風味が特徴。



> 配合

	%	g
ヴァルトコロン アンシエント シリアルズ	50%	1000g
強力粉	50%	1000g
インスタントイースト赤(ルサフル)	1%	20g
水	62%	1240g

> 工程

1. 全ての材料をミキシングする。
低速3分 高速7分
捏ね上げ温度: 26~28°C
2. 離型油を軽く吹いた番重に
生地を入れ、乾燥しないように蓋をして発酵を取る。
発酵: 30分
3. 打ち粉を多めにし、上下を返して生地を取り出し分割する。
分割 @450g
4. 成形
5. 生地表面を濡らす。
6. 90%程度まで発酵を取る。
40~50分 温度: 34°C 湿度: 80%

> 焼成

230°Cのオーブンにスチームを入れトータル30~35分焼成。
焼成開始10分後ダンパーを開けて200°Cに温度を落とす。



EMMER / 8000 B.C.

パン用小麦として
ヨーロッパで広まった
中東地域発祥のフタツブコムギ。
繊細でスパイシーな風味が特徴。



KHOKASAN / 6000 B.C.

高タンパクでビタミンEが豊富な
ベルシャ地方発祥の
デュラム小麦の先祖。
バターやナッツのような香ばしい風味が特徴。
※本商品には使われていません。



ANCIENT SPELT / 6000 B.C.

黒海周辺が発祥地である
普通小麦の原種で甘く
ナッツっぽい独特の風味が特徴。
「復活した小麦」として
近年注目されている。



MODERN WHEAT

