

PAIN TRADITIONNEL EN DIRECT

フランスパン ディレクト

配 合	%	1 k g g
フランスパン専用粉	100	1000
塩	2	20
safインスタントイースト赤	0.45	4.5
ユーロモルト	0.3	3
水	70	700

工 程			
ミキシング	KEMPER ECO30	L3分	オートリズ 15分 L6分 H10秒
捏上温度		23°C	
発酵時間		90分	パンチ 90分
分割重量		350g	
ベンチタイム		30分	
成形	BONGARD MAJOR	Baguette	
ホイロ		28°C	75% 60分
焼成	BONGARD OMEGA	245/225°C	27分 スチーム

備 考

