

PAIN TRADITIONNEL SUR PATE FERMENTEE

フランスパン パートフェルメンテ

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	0.6	6
BBJ	0.1	1
ユ ー ロ モ ル ト	0.3	3
水	69	690
パートフェルメンテ	30	300

工 程			
ミ	キ	シ	ン グ
KEMPER ECO30		L3分 オ-トリ-ス 15分 L5分 H1分	
捏	上	温	度
		24~25℃	
発	酵	時	間
		30分 パンチ 30分	
分	割	重	量
		350g	
ベ	ン	チ	タ イ ム
		25分	
成		形	
		Baguette	
ホ	イ	口	
		28℃ 75% 60分	
焼		成	
BONGARD OMEGA		245/225℃ 27分 スチーム	

備 考

