

BAGUETTE POUSSE CONTROLÉE

バゲット 成形冷蔵

配 合	Pate Final %	1 k g g
フランスパン専用粉	100	1000
塩	2	20
saf セミドライ赤	0.2	2
BBJ	0.2	2
パンミックス	0.5	5
ユーロモルト	0.2	2
水	70	700

工 程			
ミキシング	KEMPER ECO30	L3分	オートリース 30分 L5分 H1分
捏上温度		25℃	
発酵時間		28℃ 60分	
分割重量		350g	
ベンチタイム		40分	
成形	BONGARD MAJOR	Baguette	
ホイロ		3℃ 15時間 16℃ 3~6時間	
焼成	BONGARD OMEGA	240 / 220℃ 27分	

備 考

