

イギリス食パン

ブロック冷蔵

仕込量 2kg

配合

フランスパン専用粉

塩

砂糖

リオンデル1895

LESAFFRE

ユーロモルト

DIAMALTERIA
TRIESTE

油脂

水

計

本捏

%

g

100.0

2000.0

2.0

40.0

3.0

60.0

0.8

16.0

0.3

6.0

5.0

100.0

68.0

1,360.0

-

-

-

179.1

3,582.0

工程

ミキシング

BONGARD

捏上温度

発酵時間

冷蔵

分割

復温

成形

ホイロ

焼成

BONGARD

本捏工程

L4分H3分↓L3分H2分

27℃

60分 P /室温

5℃

220 g

40分/28℃/生地中心温度17℃で成形

食パン

60分/35℃

上火210℃/下火230℃/30分

Empty dashed box for additional notes or details.