

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
ユーロモルト
油脂
水

LESAFFRE

DIAMALTERIA
TRIESTE

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
捏上温度
発酵時間
冷蔵
分割
復温
成形
ホイロ
焼成

BONGARD

BONGARD

本捏工程

L4分H3分↓L3分H2分
27℃
60分P /室温
5℃
220g
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