

# 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青	0.45	4.5
イビスグリーン	0.2	2
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℃	
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℃ 75% 60分	
焼成	BONGARD OMEGA	245/225℃ 27分 スチーム	

### 備 考

