

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セミドライイースト赤	0.45	4.5
VC 1/100溶液	0.1	1
ユ ー ロ モ ル ト	0.3	3
水	70	700

工 程			
ミ キ シ ン グ	KEMPER ECO30	L3分 オ-トリ-ス 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 口		28℃ 75% 60分	
焼 成	BONGARD OMEGA	245/225℃ 27分 スチーム	

備 考

