

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
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°C	
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°C 75% 60分	
焼成	BONGARD OMEGA	245/225°C 27分 スチーム	

備 考

