





ハードトースト

配 合		%	g
強 力 粉		90	
フルネテロワール	LESAFFRE 	10	
safインスタントイースト赤	LESAFFRE 	0.8	
イビスイエロー	LESAFFRE 	0.2	
ユーロモルト		0.5	
塩		2	
砂 糖		2	
バ タ ー		2	
水		70	

工 程		
ミ キ シ ン グ		L4H2↓L2H1
捏 上 温 度		27℃
発 酵 時 間		60分 P 30分
分 割 重 量		250g
ベ ン チ タ イ ム		20分
成 形		250g×3
ホ イ 口		60分/32℃
焼 成	BONGARD OMEGA	210/230℃ 35分

備 考

