

# 食パン



## 使用銘柄

## 花象 ゴールデンローズ

小麦の灰分を最大限取り除いた最高級小麦“花象 ゴールデンローズ”を使用して焼き上げた食パンです。

ストレート法・中種法共に優れた製パン性で、しっとり歯切れの良い食感、風味豊かな製品に仕上がります。

### ■ ストレート法

配合	%	工程（縦型ミキサー/フック使用）
花象 ゴールデンローズ	100	ミキシング L2M4 ↓ M3H5
生イースト	2	捏上生地温度 28
イーストフード	0.1	フロアタイム 60分
砂糖	5	分割・丸め 食型の比容積4.0で分割 3斤型使用、生地6分割
食塩	1.8	ベンチタイム 20～30分
脱脂粉乳	2	成形 モルダー又は麺棒使用Uの字詰め
ショートニング	5	ホイロ 38 ・ 80% 30分～
水	73～	焼成 上火200 /下火220 30分～

