

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 モルダー又は麵棒使用Uの字詰め
ショートニング	5	ホイップ 口 38・80% 30分~
水	73~	焼成 上火200 /下火220 30分~



千葉製粉株式会社

Chiba Flour Milling Co., Ltd.

本社・工場 〒261-0002 千葉市美浜区新港17番地

TEL.043-241-0532 FAX.043-241-0611