



寿穀舞 イギリスパン

(ストレート法)

【配合】

ジェニューイン	100%
上白糖	7%
食塩	2%
脱脂粉乳	3%
TU-B-01 (Vx-2)	0.6%
マーガリン	6%
全卵	10%
生イースト	2.8%
水	58%
寿穀舞レトルト	30%

【製法】

- ・ ミキシング : L4, ML4 ↓油脂 L3, ML5分↓1分
- ・ 生地温度 : 26℃
- ・ フロアタイム : 90分 (内60分パンチ)
- ・ 生地重量 : 型比容積 4.2~4.4
- ・ ベンチタイム : 20分
- ・ 成型 : モルダ-2度かけ
- ・ ホイロ : 38℃, 85%, 60分
- ・ 焼成 : 200℃, 35~40分