



## 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