



製品特徴

小麦粉規格

工程

配合

原 材 料	NP		備 考
RD全粒粉	●	20	60℃/放冷後、一晚冷蔵保管
熱湯		30	
RD全粒粉	●	30	22℃捏上 5℃ 18時間～
パン酵母		1	
水		20	
パノヴァッション	●	50	
パン酵母		1	
生地改良剤		0.2	
塩		1.8	
上白糖		8	
はちみつ		3	
脱脂粉乳		2	
水		32～	
※バター		8	

	湯種作成 L 1M1
ミキシング時間	湯種、バター以外 L 2M4 湯種、バターを加え L 3M4
捏上温度	27℃
発酵	45分
分割重量	300g×2 (3.0)
	50g
ベンチタイム	20分
成型	2山、ロール
ホイロ	38℃/80% 約50分～
焼成	200℃/250℃
ワンローフ	35分
焼成	220℃/190℃
ロール	8分

備考

※バターはポマード状に調整