



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	●	80	
ジャーマンホワイトサワー	●	1	
セミドライイースト		0.3	
塩		1.8	
水		60	

	湯種作成 L1M1
ミキシング時間	L2分オートリーズ30分 L8M2
捏上温度	22℃
発酵	30分P30分P 5℃/16時間～
分割重量	500g
ベンチタイム	60分（生地温度18℃）
成型	俵型（表面を裏にして布取り）
ホイロ	27℃/75% 50分～
焼成	230℃/220℃ 40分

備考