

ビーネンスティツヒ



(配合)

フランス(フランスパン用粉)	100	%
砂糖	16	%
食塩	1	%
マーガリン	15	%
牛乳	50	%
P-25 ^ベ イアルファ(生地改良剤)	0.7	%
生イースト	3.3	%
レモン皮	1ヶ/小麦粉2kg仕込み	

(工程)

ミキシング	: 低速3分、中低速7分
生地温度	: 27~28℃
フロアタイム	: 15分
分割重量	: 1200g (6取鉄板1枚分)
ベンチタイム	: 5~10分
ホイロ	: 75%、30~35℃、15~20分
焼成	: 20分、180~190℃

(トッピング)

アイゼラ・ゲルトマツ(TU-D-02)	100	%
スライスアーモンド	50	%