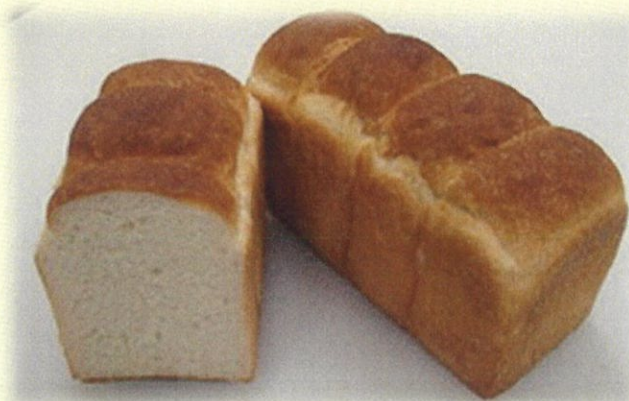


## 食パン(もち粉)



- モチ粉による、柔らかさが堪能できる食パンです。
- 通常の製パン工程と同等に作ることができます。

## 【配合】

	原材料名	%
①	強力粉	90.0%
①	MOCHIKO	10.0%
①	グラニュー糖	6.0%
①	塩	2.0%
①	脱脂粉乳	3.0%
①	生イースト	2.0%
②	無塩バター	6.0%
①	水	75.0%
	小計	194.0%

## 【工程】2斤型使用

	ミキシング	LL3分 LH3分
		↓
本 捏		LL3分 LH4分 HL1分
	捏上温度	24℃
	フロア	80分 パンチ 40分
	分割重量	220g
	ベンチタイム	15分
	成形	食パン
	ホイロ	32℃ 85% 40分
	焼成	210/200℃ 35分

## 【留意事項】

本レシピは当社での試作配合のものです。実際に製造される場合には設備機器により加減してください。

