

With湯-150

With湯-150は、耳までふんわりソフトな食感を特徴とする食パン用ミックスです。クリーミーな色合いで高級感のある食パンに仕上がります。老化がとても遅く、やらかな食感が持続します。

【配合】

With湯-150
生イースト
全卵（正味）
油脂（マーガリン）
水

100.0 % ミキシング
2.5
6.0
6.0
50.0

【工程】

（20コート縦型ミキサー使用）
L3分M6分H2分↓油脂
L2分M4分H1分
捏上温度 26～27℃
発酵条件 28℃・60分
分割重量 150g×4（比容積6.1）
ベンチ 20～25分
ホイロ条件 38℃・80%
ホイロ時間 55～60分（型下4cm）
焼成温度 上火170℃、下火210℃
焼成時間 25～27分

