

国産小麦粉 山型食パンのご提案

【製品特徴】

andJ: 歯切れくちどけの特化した国産小麦粉
焼成冷凍パンに適しております

【生地配合】

	製品名	原料メーカー	ベーカース%
本捏	内麦パン用粉「andJ」	昭和産業	100.0
	生イースト		2.5
	上白糖		6.0
	食塩		2.0
	脱脂粉乳		2.0
	無塩バター		6.0
	吸水		71.0

【工程】

本捏	ミキシング(縦型10コートミキサー)	L3M6H1 ↓ L2M4
	捏上温度	27.0~28.0℃
	フロアタイム(28℃、75%Rh)	60分
	分割重量	230g
	ベンチタイム(28℃、75%Rh)	20分
	成型	車詰め6玉 3斤型使用
	ホイロ(38℃、85%Rh)	55~60分
	焼成(190℃/215℃)	35~38分

備考

◎ 記載条件は弊社ラボでの条件です。