

丸太ブレッド



スーパーベストワンを使用し、チョコ味、メープル味のフラワーシートをロールインした、人気のラウンド食パンです。ソフトな食感をお楽しみください。型を使わない製法もご紹介します。

ストレート法5Kg仕込		メーカー名	配合 %	仕込量g	工程条件	
スーパーストワン	柄木田製粉	100	5000	混捏時間	L3M3 ↓ L2M3	
てんさい上白糖	日本甜菜糖	8	400	捏ね上げ温度	27℃	
食塩		1.6	80	発酵時間	30分	
生クリーム		10	500	大分割	約1800g	
ローランドコンパウンド	ADEKA	6	300	冷却		
サフインスタントドライイースト(金)	サフ社フランス	1.8	90	折り込み	3×3	
水		60	3000	分割重量	660g(3本にカット) プレーンの場合 570g	
				成形	三つ編み	
フラワーシート		30	1500	ホイロ時間	80~90分	
ナチュラルアーナNEO スイートチョコレートシート	田中食品興業所			ホイロ温度/湿度	33℃, 80%	
ナチュラルアーナNEO メープル味シート	田中食品興業所			焼成温度	上200℃/下220℃	
		217.4	10870	焼成時間	40分	

■型 波紋ラウンド型(PTFD加工)