

# 食パン

**【特徴】** 花象プレーリーを使用する事により、風味が良く、  
ソフトでしっとりした製品が出来ます。

**【製法】ストレート法**

配合		工程	
花象 プレーリー	100%	ミキシング	L 2M3↓L 1M3H3~
生イースト	2.5	捏上生地温度	28°C
イーストフード	0.1	醸酵時間	60分
上白糖	5	分割・丸目	3斤型6個詰め(比容積4.0)
食塩	1.8	ベンチタイム	25分
脱脂粉乳	2	成形	モルダー
ショートニング	5	ホイロ条件	38°C 80%
水	70~	ホイロ時間	約40分
		焼成温度	210°C
		焼成時間	約35~40分

**備考**

