

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

花象 プレーリー	100%
生イースト	2.5
イーストフード	0.1
上白糖	5
食塩	1.8
脱脂粉乳	2
ショートニング	5
水	70~

工程

ミキシング	L2M3↓L1M3H3~
捏上生地温度	28℃
醗酵時間	60分
分割・丸目	3斤型6個詰め（比容積4.0）
ベンチタイム	25分
成形	モルダー
ホイロ条件	38℃ 80%
ホイロ時間	約40分
焼成温度	210℃
焼成時間	約35~40分

備考



千葉製粉株式会社

千葉県千葉市美浜区新港 17 番地

Tel.: 043-241-0111

Fax: 043-247-8282

URL: www.chiba-seifun.co.jp