

100%全粒粉パン

【特徴】 **春よ恋全粒粉**を100%使用して焼き上げた
ロールパンです。全粒粉を細かく挽いてありますので
作業性が良く、食べやすい製品に仕上がります。

【製法】 ストレート法条件

配合		工程	
春よ恋全粒粉	100%	ミキシング	L3M8↓M3H3~
ショートニング	15	捏上生地温度	28℃
イーストフード	0.1	醗酵時間	60分
上白糖	12	分割・丸目	60g
食塩	1.6	ベンチタイム	30分
脱脂粉乳	2	成形	丸目
生イースト	3.5	ホイロ条件	38℃ 80%
水	78~	ホイロ時間	50分~
		焼成温度	220℃
		焼成時間	12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