

湯種食パン ～い～湯だね！C(内麦)使用～

配 合

パンセ	100	%
い～湯だね！C(内麦)	12	
生イースト	2.7	
イーストフード(一般)	0.1	
砂糖	8	
食塩	2	
マーガリン	5	
水	66	～

工 程

	(20コート縦型ミキサー使用)
ミキシング	L4分ML6分MH2分↓(油脂) L2分ML3分MH1分
捏上温度	28℃
発酵条件	28℃・60分
分割重量	①山食:210g×4(2斤型 比容積4.0) ②角食:230g×4(2斤型 比容積3.8)
ベンチタイム	①0分、②25分
成型	①分割後、即成型 ②モルダー2回通し成型
ホイロ温度	38℃・80%RH
ホイロ時間	①70分～(型上0cm) ②40分～(型下2.5cm)
焼成温度	①上火170℃、下火230℃ ②上火200℃、下火230℃
焼成時間	①35分～(スチーム使用) ②35分～

