

品 名 角食パン(糸島産強力粉)

◆特 徴◆

九州粉(くすっこ)シリーズ「糸島産強力粉」
を使用しました。
冷蔵中種法でプレーンヨーグルトを加えて
しっとりした食感に仕上げています。



[配 合]

		中種配合	本捏配合		備 考
1	糸島産強力粉	50	50		東福製粉
2	パン酵母	1.5	1.5		生イースト
3	生地改良剤	0.2			日仏商事「BBJ」
4	食塩	0.2	1.8		
5	飲むヨーグルト プレーン	10			明治乳業(砂糖無添加)
6	上白糖		7		
7	脱脂粉乳		2		
8	マーガリン		7		
9	水	22	36		
	合 計		189.2		

[工 程]

		中種	本捏
1	ミキシング	L2M2分	L2M5H1 ↓ L2M5H1分
2	こね上温度	24℃	27℃
3	生地発酵時間	27℃・80%、60分後 5℃ 18時間～	27℃・80%、60分
4	生地分割重量		230g×4個(比容積4.1)
5	ベンチタイム		20分
6	成形方法		モルダー使用、U字詰め
7	ホイロ時間		38℃・85%、45分(型下85%)
8	焼成時間		上火200℃ 下火200℃ 32分