

食パン（ストレート法）

木田製粉株式会社

◇配 合

材料名	配合比率 (%)	重量 (g)	備 考
『ヴァンドゥノール』 …北海道産パン用粉	100.0%		
上白糖	6.0%		
塩	2.0%		
イーストフード	0.1%		
生イースト	3.0%		
脱脂粉乳	3.0%		
マーガリン	6.0%		
水	73.0%		
計	193.1%		

◇工 程

ミキシング	L 3M4H1～↓ L 2M5～
捏上温度	26°C 28°C／80%
フロアタイム	55～65分
分割、丸め	220g × 6個
ベンチタイム	20～25分
成形	U字型（モルダー成形）
ホイロ	50分前後 38°C／80%
焼成	205°C/215°C 38分～

☆ワンポイント☆

