

# 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
『ヴァンドウノール』 …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 3 M 4 H 1 ～ ↓ L 2 M 5 ～
捏上温度	26℃ 28℃／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℃／80％
焼成	205℃/215℃ 38分～

型比容積:3.77

☆ワンポイント☆

---



---



---



---

