



## 食パン

(標準ストレート法)

## 【配合】

ユーフォリア	100%
上白糖	8%
食塩	2%
脱脂粉乳	2%
マーガリン	8%
生イースト	2.5%
水	69%

## 【製法】

- ・ ミキシング : L4, ML4, MH1 ↓ 油脂 L3, ML3, MH1分
- ・ 生地温度 : 27℃
- ・ フロアタイム : 60分
- ・ 生地重量 : 220g × 4玉 (2斤)
- ・ ベンチタイム : 20分
- ・ 成型 : モルダー
- ・ ホイロ : 38℃, 85%, 50分
- ・ 焼成 : 上火180℃, 下火210℃, 35分