

湯種を使った

もちもち食パン



湯種製法を用いた食パンです。
この製法は、小麦粉の甘さともちもちした食感を限界まで引き出すことができます。
生食でもトーストでもおいしく召し上がっていただける食パンになります。
サンドウィッチにも最適です。

湯 種 法	
原 材 料 名	配 合 %
〈湯種〉	
スーパーベストワン	15
上 白 糖	2
ゲ ラ ン ト の 塩	2
熱 湯	15
〈本捏〉	
スーパーベストワン	85
上 白 糖	4
脱 脂 粉 乳	2
シ ョ ー ト ニ ン グ	5
インスタファーム インスタントドライイースト(赤)	0.9
水	57

工 程 条 件	
混 捏 時 間	M2
捏 ね 上 げ 温 度	55℃以上
冷 蔵 保 存	
混 捏 時 間	L3M3 ↓ L2M4
捏 ね 上 げ 温 度	27℃
発 酵 時 間	60分
分 割 重 量	265g × 4
型 比 容 積	3.0
ベ ン チ タ イ ム	20分
ホ イ 口 時 間	60分
ホイ口温度／湿度	33℃, 80%
焼 成 温 度	上200℃／下220℃
焼 成 時 間	30分