

フランスパン

焼成冷凍

【仕込量 2kg】

配合	本捏		TOTAL	
フランスパン専用粉	100%	2000g	100%	2000g
食塩	2.0%	40g	2%	40g
インスタントイースト赤 	0.5%	10g	1%	10g
ユーロモルト 	0.2%	4g	0%	4g
パンミニッツ 	2%	40g	2%	40g
水	70.0%	1400g	70.0%	1400g
計		3494g		3494g

工程	本捏工程	
 ミキシング SP50M	L2分オートリーズ15分L5分H30秒	
捏上温度	25℃	
発酵時間	90分	
分割	100g	
ベンチタイム	25分	
成形	棒状	
ホイロ	28℃	60分
 焼成 ボンガードオリオン	* 上火 260℃ 下火 225℃ 10分	

MEMO

- * 焼成時間の目安
 300g15～16分
 200g..... 12分
 100g..... 10～11分
 50g～90g・ 9～10分

焼成時間に合わせて上火の焼成温度を変更してください。

- * 発酵時間は、お好みで調整可能です。