

リュスティック

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
バシナージュ	6%	120g	6%	120g
計		3614g		3614g

工程	本捏工程
 ミキシング SP50M	L2分オートリーズ15分L5分↓バシナージュL4分
捏上温度	24℃
発酵時間	60分後パンチ60分
成形	平らに伸ばしてカット
分割(カット)	重量は任意で
ホイロ	28℃ / 40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
300g 15～16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。