

# PAIN TRADITIONNEL

## フランスパン 分割冷蔵

配 合	%	1 k g g
フランスパン専用粉	100	1000
塩	2	20
safインスタントイースト赤	0.45	4.5
BBJ	0.2	2
ユ ー ロ モ ル ト	0.3	3
水	68	680

工 程		
ミ キ シ ャ ン グ	KEMPER ECO30	L3分 オートリズ 15分 L5分 H30秒
捏 上 温 度		24℃
発 酵 時 間		90分
分 割 重 量		350g
冷 蔵		3℃ 15H
復 温		28℃ 生地中心温 15~17℃まで
成 形		Baguette
ホ イ 口		28℃ 75% 60分
焼 成	BONGARD OMEGA	245/225℃ 27分 スチーム

備 考

