

PAIN MINUTES

パン ミニッツ

配 合	%	10 k g g
フランスパン専用粉	100	10000
塩	2	200
safインスタントイースト赤	0.6	60
パン ミニッツ	2	200
ユーロモルト	0.3	30
水	67	6700
パートフェルメンテ	30	3000

工 程			
ミキシング	KEMPER ECO30	L3分	ホトリズ 15分 L5分 H1分
捏上温度		24~25℃	
発酵時間		30分 パンチ 30分	
分割重量			
ベンチタイム		25分	
成形	BONGARD MAJOR	バゲットの太さに	
ホイロ		28℃ 75% 60分	
焼成	BONGARD OMEGA	255/225℃ 12分 スチーム	
冷却		無風 中心温度35~40℃まで	
冷凍		-30℃ 中心温度 -12℃まで	
保管		-20℃ 2ヶ月まで	
リバイク		245/225℃ 2分 スチーム無し	

備 考

