





カイザーゼンメル

配 合		%	g
フランスパン専用粉		95	
フルネテロワール	LESAFFRE 	5	
safインスタントイースト赤	LESAFFRE 	1.5	
パンミニッツ	LESAFFRE 	1	
ユーロモルト		0.5	
塩		2	
砂糖		1	
ショートニング		2	
水		60	

工 程		
ミキシング		L4分H5分
捏上温度		25℃
発酵時間		丸めて30分
分割重量		50g
ベンチタイム		20分
成形		カイザースタンプ
ホイ		60分/30℃
焼成	BONGARD OMEGA	230/220℃ 13分

備 考

