

# MOUNA

## ムーナ

配 合	levain levure	Pate Final %	k g g
フランスパン専用粉	30		
強力粉		70	
塩		1.8	
safインスタントイースト赤		1.8	
砂糖		30	
全卵		40	
牛乳	18	8	
バター		32	
オレンジフラワーウォーター		0.3	
オレンジピール		20	
サフルヴァン LV1	0.15		

工 程		
ミキシング	L5分	L5分 H4分 ↓ H2分 ↓ L1分 <small>バター・砂糖1/2</small>
捏上温度	25℃	25℃
発酵時間	27℃ 24H 後 5℃ 15H	28℃ 120分パンチ 60分
分割重量		300g
ベンチタイム		冷蔵 オーバーナイト
成形		クーロンヌ
ホイロ		28℃ 75% 120分
焼成		180/160℃ 20分

### 備 考

生地の繋がりを早くする為、砂糖を添加量の1/2だけ入れてミキシング開始します。

