

Pain de Mie

食パン ストレート法（イビスイエロー使用）

配 合		Pate Final	3 k g
		%	g
強	力 粉	100	3000
	塩	2	60
砂	糖	7	210
saf	セ ミ ド ラ イ 金	0.7	21
	イ ビ ス イ エ ロ ー	0.15	4.5
脱	脂 粉 乳	3	90
バ	タ ー	5	150
ユ	ー ロ モ ル ト	0.3	9
	水	68	2040

工 程			
ミ	キ シ ャ ン グ	WP Kemper SP-15L	L2分 H3分 ↓ L1分 H2分
捏	上 温 度		26℃
発	酵 時 間		28℃ 90分 P 30分
分	割 重 量		g
ベ	ン チ タ イ ム		25分
成	形		比容積 4
ホ	イ ロ		36℃ 85% 60分
焼	成	BONGARD oméga2	210 / 225℃ 35分

備 考