

ベーグル

配 合	%	g
フランスパン専用粉	90	
フルネテロワール 	10	
safインスタントイースト赤 	0.8	
パンミニッツ 	0.5	
ユーロモルト 	0.5	
塩	2	
砂糖	2	
バター	2	
脱脂粉乳	2	
水	60	

工 程		
ミキシング		L 4分 H 2分
捏上温度		28℃
発酵時間		40分 / 28℃
分割重量		50g
ベンチタイム		10分
成形		リング型
ホイロ		50分 / 32℃
焼成	BONGARD OMEGA	240 / 180℃ 13分

備 考

