

# 酵豆粉食パン

齊藤 康憲氏

材料名	配合	
	中種 (%)	本捏 (%)
国産小麦	50	40
酵豆粉		10
インスタントイースト赤	0.8	0.25
イビスイエロー 	0.2	
水	35	26
甜菜糖		7
ゲランドの塩		2
バター(無塩)		6
豆乳		8

	工程	
	中種	本捏
ミキシング	L3 LM3(縦型)	L3 LM3 ↓ L3 LM2(縦型)
捏上温度	22°C	24°C
フロアタイム	60M その後5°Cで 12時間～18時間まで	40M(28°C/74%)
分割		160g × 5玉 容積比3.8
ベンチタイム		20M
成形		食パン 内寸305mm × 100mm 底寸295mm × 90mm 高さ105mm 約2斤型
ホイロ		60M(28°C/74%)型の8割
焼成		40M 180°C/200°C 焼減率10%