

STANDARD RECIPE

YOKOYAMA FLOUR MILLING Co., Ltd

山型食パン

[標準配合]

	①	②	③	④	⑤	⑥
道産小麦粉 T-Y	70	70	70	70	70	70
ロイヤルストーン TypeA	30	—	—	—	—	—
ロイヤルストーン SpringA	—	30	—	—	—	—
ロイヤルストーン ゆめちから(A)	—	—	30	—	—	—
ロイヤルストーン キタノカオリ(A)	—	—	—	30	—	—
美粉彩 きたほなみ	—	—	—	—	30	—
美粉彩 春よ恋	—	—	—	—	—	30
水	~72~	~73~	~74~	~73~	~75~	~81~
砂糖	4					
ショートニング	4					
食塩	2					
脱脂粉乳	2					
生イースト	2.5					
イーストフード	0.1					

(%)

[標準工程] (縦型ミキサー、フック使用)

- ミキシング 低速 4分 中速 5分~8分 高速 3分 油脂投入
低速 3分 中速 2分 高速 2分
- 目標生地温度 27℃
- 発酵条件 (時間) 28℃/75% (60分 パンチ 30分)
- 分割重量 360g×2 (1.5斤型)
- ベンチタイム 30分
- 成型 丸めなおし
- ホイロ条件 (時間) 38℃/85% (~60分~)
- 焼成温度 (時間) 上火 205℃/下火 245℃ (35分) スチーム

[備考]

横山製粉株式会社

札幌市白石区平和通5丁目南2番1号
(011) - 864 - 2222