

# 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)

1. 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
2. 目標生地温度 27℃
3. 発酵条件 (時間) 28℃/75% (60分 パンチ 30分)
4. 分割重量 360g×2 (1.5斤型)
5. ベンチタイム 30分
6. 成型 丸めなおし
7. ホイロ条件 (時間) 38℃/85% (~60分~)
8. 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