

STANDARD RECIPE

YOKOYAMA FLOUR MILLING Co., Ltd

山型食パン

[標準配合]

原料名	%
道産小麦粉 T-Y	70
ロイヤルストーン キタノカオリ(A)	30
砂糖	4
ショートニング	4
塩	2
脱脂粉乳	2
生イースト	2.5
イーストフード	0.1
水	~73~



[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 7分 高速 3分 油脂投入
低速 3分 中速 2分 高速 1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. パンチタイム 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