

STANDARD RECIPE

YOKOYAMA FLOUR MILLING Co., l t d

フランスパン(冷蔵長時間発酵)

[標準配合]

| 原料名 | % |
|--------------------|------|
| 道産小麦粉 TYPE55 | 50 |
| ロイヤルストーン キタノカオリ(A) | 50 |
| 塩 | 2.0 |
| インスタントドライイースト | 0.2 |
| 水 | ~73~ |



[標準工程] (スパイラルミキサー使用)

1. ミキシング 1速 2分 イースト投入 オートリーズ 20分 1速 1分
塩投入 1速 6分 2速 30秒
2. 目標生地温度 24℃
3. 発酵条件 (時間) 28℃/75% (30分 パンチ)
4. 冷蔵 4℃ (16時間程度)
5. 分割 280g
6. ベンチタイム 30分
7. 成形 ミニバタール
8. ホイロ (時間) 28℃/75% (~80分~)
9. 焼成 (時間) 上火 240℃/下火 240℃ (~25分~) 蒸気使用

[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