

# 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 TypeA | 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              | ~72~ |



### [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 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. 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