

「国産小麦ブラン」使用のフランスパン

<製品特徴> 小麦ブランの味・香りをストレートに感じるハードブレッドです。
リーンな配合の場合、ブランは控えめに配合してください。



<配 合>

パリジャン	95 %
国産小麦ブラン	5 %
インスタントドライイースト	0.7 %
塩	2 %
モルトエキス	0.2 %
水	76 %

<工 程>

ミキシング	L 3 (オートリーズ 30分) L3M3
捏上温度	24℃
フロアタイム	120分 パンチ 60分
分割	350g
ベンチタイム	25分
成型	バゲット、バタール
ホイロ	60分 (32℃ / 80%)
焼成	30分 (230℃) スチーム使用