

5訂食パン30%off プルマン食パン(シェイプミックス75 30%AmoreSSB1.0%)

	種/前処理	本捏ね	3000g		(種/前処理)	
強力粉(2等)		50.00		1,500.0	ミキシング	
全粒粉		20.00		600.0	捏上温度	℃ ±0.5℃
シェイプミックス75		30.00		900.0		
AmoreSSB		1.00		30.0	ミキシング	縦型/スパイラルフック
生イースト		1.00		30.0	(本捏)	L7ML5MH3 ↓ L1ML2MH3
インスタントドライイースト赤		0.50		15.0	捏ね上げ温度	26 ℃
食塩		1.70		51.0	フロアタイム	22 ~ 26 ℃ 30 ~ 45 分
パルスイート		1.00		30.0	分割	220 g×4【型比容積4.0】(2斤型)
ショートニング		6.00		180.0	ベンチ	22 ~ 26 ℃ 30 ~ 分
水		83.00		2,490.0		
					成型	モルダー
					ホロ	~ 38 ℃ 78 % 70 ~ 90 分
					焼成	210 / 200 ℃ スチーム 32 ~ 36 分
合計		194.2		5,826.0		
		194.2		5,826.0		

360.0

100gあたり糖質量31.0g(計算値)

