

## ブレッチェン (AmoreSSB4.0%)

	種/前処理	本捏ね	2000g		(種/前処理)	
フランスパン用粉		90.00		1,800.0	ミキシング	
薄力粉		10.00		200.0	捏上温度	℃ ±0.5℃
AmoreSSB		4.00		80.0	冷却	℃ / %
生イースト		1.00		20.0	(本捏ね)	縦型 / ドラゴンフック
インスタントドライイースト赤		0.80		16.0	ミキシング	L7ML3 ↓ L1ML3MH1
食塩		2.00		40.0	捏上温度	25.5 ℃ ±0.5℃
水		62.00		1,240.0	フロア	27 ℃ / 75 % 30分
ラード		3.00		60.0	分割	60 g 丸め
ショートニング		2.00		40.0		
					ベンチ	27 ℃ / - % 15分
					成型	ブレッチェン キャンバス使用
					ホイロ	32 ℃ / 72 % 45分
					ラック	26 ℃ / % 15分
					焼成	215 / 205 ℃ スチーム 18分
合計		174.8		3,496.0		
		174.8		3,496.0		

60.0

