

## ブレッチェン (SSB4%)

材 料 名	配 合				工 程	
	種/前処理	本捏ね	2000 g		(種/前処理)	手混ぜ
ライ麦粉 (きりんコナ)	3.00		60.0	0.0	ミキシング	均一になるまで
生地改良剤 (SSB)	0.12		2.4	0.0	捏上温度	26 °C ±0.5°C
水	2.40		48.0	0.0	冷却	27 °C / 75 %
			0.0	0.0	(本捏ね)	縦型 / ドラゴンフック
フランスパン用粉 (リスドオル)		97.00	0.0	1,940.0	ミキシング	L5ML5↓ML3MH2
生地改良剤 (SSB)		4.00	0.0	80.0	捏上温度	24 °C ±0.5°C
インスタントドライイースト赤		1.20	0.0	24.0	フロア	27 °C / 75 % 15分
食塩		2.00	0.0	40.0	分割	75 g g
水		70.00	0.0	1,400.0	半成形	丸
			0.0	0.0	ベンチ	27 °C / - % 15分
ラード		3.00	0.0	60.0		
ショートニング		2.00	0.0	40.0		
			0.0	0.0		
			0.0	0.0	成型	ブレッチェン キャンバス使用
			0.0	0.0	ラック	°C / %
			0.0	0.0	ホイロ	32 °C / 72 % 45分
			0.0	0.0	焼成	225 °C スチーム 210 °C 16分
合 計	5.5	179.2	110.4	3,584.0		
	184.7		3,694.4			

菓子パン生地のような捏上がりを目指します。  
ベンチの保管温度が低い場合は成形できる状態になるまで十分に休ませてください。