

リュスティック (SSB4%) 加水90%

材 料 名	配 合				工 程	
	種/前処理	本捏ね	1000 g		(種/前処理)	
フランス印		100.00	0.0	1,000.0	ミシク	
生地改良剤 (SSB)		3.00	0.0	30.0	捏上温度	°C ±0.5°C
天然塩		2.00	0.0	20.0	冷却	°C / %
水		70.00	0.0	700.0	(本捏ね)	縦型 / ドラゴンフック
			0.0	0.0	ミシク	L5ML5↓ML5
水 (バシナージュ)		20.00	0.0	200.0	捏上温度	24 °C ±0.5°C
			0.0	0.0	フロア	18°C / 75% 12時間
			0.0	0.0	分割	g g
			0.0	0.0	半成形	3つ折り
			0.0	0.0	ベンチ	27°C / - % 30分
			0.0	0.0		
			0.0	0.0		
			0.0	0.0	成型	ひっくり返して190g / 個に切る
			0.0	0.0		
			0.0	0.0	ラック	°C / %
			0.0	0.0	ホイロ	32°C / 72% 45分
合 計		195.0	0.0	1,950.0	焼成	225 °C スチーム 210 °C 24分
		195.0	1,950.0			

--