

## オープントップ食パン (SSB 2%)

| 材 料 名          | 配 合   |        |        |         | 工 程     |  |
|----------------|-------|--------|--------|---------|---------|--|
|                | 種/前処理 | 本捏ね    | 4000 g |         | (種/前処理) |  |
| ゆめづれんど         |       | 100.00 | 0.0    | 4,000.0 | ミキシング   |  |
| 生地改良剤 (SSB)    |       | 2.00   | 0.0    | 80.0    | 捏上温度    | °C ±0.5°C                                |
| インスタントドライイースト赤 |       | 0.80   | 0.0    | 32.0    | 冷却      | °C / %                                   |
| 天然塩            |       | 1.80   | 0.0    | 72.0    | (本捏ね)   | 縦型 / ドラゴンフック                             |
| 上白糖            |       | 5.00   | 0.0    | 200.0   | ミキシング   | L5ML3↓ML 3 MH2                           |
| はちみつ           |       | 1.00   | 0.0    | 40.0    | 捏上温度    | 26 °C ±0.5°C                             |
| 脱脂粉乳           |       | 2.00   | 0.0    | 80.0    | フロア     | 27°C / 75% 60分                           |
| ショートニング        |       | 5.00   | 0.0    | 200.0   | 分割      | 230 g ×4 【4.1】                           |
| 水              |       | 75.00  | 0.0    | 3,000.0 | 半成形     |  |
|                |       |        | 0.0    | 0.0     | ベンチ     | 27°C / - % 30分                           |
|                |       |        | 0.0    | 0.0     |         |  |
|                |       |        | 0.0    | 0.0     | 成型      | 手丸め型入れ (2斤型)                             |
|                |       |        | 0.0    | 0.0     | ラック     | °C / %                                   |
|                |       |        | 0.0    | 0.0     | ホイロ     | 36°C / 75% 90分                           |
|                |       |        | 0.0    | 0.0     | 焼成      | 220 → 210 °C スチーム<br>210 → 210 °C 28~32分 |
| 合 計            |       | 192.6  | 0.0    | 7,704.0 |         |  |
|                |       | 192.6  |        | 7,704.0 |         |  |

|  |
|--|
|  |
|--|