

Aussie Bread with dryfruits

材 料 名	配 合				工 程	
	種/前処理	本捏ね	1300 g		(種/前処理)	
Aussie Bread mix30m2	25.00		325.0	0.0	ミキング	
フランスパン用粉 (フランス印)	75.00		975.0	0.0	捏上温度	℃ 以上
ラパリジェンヌ	2.00		26.0	0.0		℃ / %
水	52.00		676.0	0.0	(本捏ね)	縦型 / ドラゴンフック
			0.0	0.0	ミキング	L5↓L3 ML 3 ↓L2
Aussie Bread mix30m2		5.00	0.0	65.0	捏上温度	26 °C ±0.5°C
キャノーラオイル		5.00	0.0	65.0		
			0.0	0.0		27°C / 72% 10~20分
ドライプルーン (デルタ)		20.00	0.0	260.0	フロア	
ドライ克蘭ベリー・ソフトモイスト		15.00	0.0	195.0		
			0.0	0.0	分割分割	255 g 【2.0】
			0.0	0.0	ベンチ	27°C / 72% 45分
ドライフィグ白 (デルタ)		22.00	0.0	286.0	成型	ナマコ / トッピング*
			0.0	0.0	型入型入	パウンド型
			0.0	0.0	ホイロ	32°C / 75% 60分
			0.0	0.0		型から生地の手が完全に出るまで
			0.0	0.0	焼成	215 °C スチーム
			0.0	0.0		215 20~22分
合 計	154.0	67.0	2,002.0	871.0		焼成前に粉をふり、カットする
	221.0		2,873.0			底面が固くなるまでしっかり焼き込む

分割重量	生地	
フィリング等		