

## Aussie Bread

材 料 名	配 合				工 程	
	種/前処理	本捏ね	2600 g		(種/前処理)	
Aussie Bread mix30m2	0.00	25.00	0.0	650.0	ミキシング	
			0.0	0.0	捏上温度	℃ 以上
フランスパン用粉 (フランス印)		75.00	0.0	1,950.0		℃ / %
ラパリジェンヌ赤		2.00	0.0	52.0	(本捏ね)	縦型 / ドラゴンフック
水 (50~53)		52.00	0.0	1,352.0	ミキシング	L 5
			0.0	0.0	捏上温度	27 °C ±0.5°C
			0.0	0.0		
			0.0	0.0		27 °C / 72 % 10~20分
			0.0	0.0	フロア	
			0.0	0.0		
			0.0	0.0	分割分割	450 g 【3.1】
			0.0	0.0	ベンチ	27 °C / 72 % 45分
			0.0	0.0	成型	ナマコ
			0.0	0.0	型入型入	トースト型トースト型
			0.0	0.0		
			0.0	0.0	ホイロ	36 °C / 75 % 60分 型から生地の出る直前まで
			0.0	0.0		
			0.0	0.0	焼成	225 °C スチーム 215 22~26分
合 計		154.0	0.0	4,004.0		焼成前に粉をふり、カットする
		154.0		4,004.0		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		

小麦粉は強力粉 (カメリヤ) でもかまいません。より内層がしっとり、もっちりになります。  
インスタントドライイースト 2%を生イースト 5%に変更する場合は加水量を 3%減らしてください。