

食パン (4玉)



● 商品説明

● 使用材料

食パン250 ..... 4個

● 発酵条件

温度 ..... 32 °C  
 湿度 ..... 75 %  
 時間 ..... 75 分

● 焼成条件

デッキオープンの場合

上火 ..... 200 °C  
 下火 ..... 230 °C  
 時間 ..... 38 ~ 42 分

コンベクションオープンの場合

温度 ..... °C  
 時間 ..... ~ 分

↓ 解凍する



生地を解凍する  
 室温で60~90分  
 生地が柔らかくなれば成型する

↓ 成型する



棒状に成型→俵状に成型する

↓ 発酵させる



ケースに4個入れる  
 ホイロに入れる



発酵条件は左記参照  
 焼成する

↓ 焼く



焼成条件は左記参照

