

国産小麦の食パン



● 商品説明

● 使用材料

国産小麦の食パン …… 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 …… 190 °C  
 下火 …… 230 °C  
 時間 …… 35 ~ 40 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



めん棒で楕円形に伸ばす。  
 20cmくらいまで。



手前から軽く巻いていく



食パン型に4個詰める

↓  
発酵させる



ホイロに入れて発酵させる  
 ※型の7分目くらいまで

↓  
焼く



焼成する。