

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。