

こだわり食パン (ワンローフ)



● 商品説明

ふんわりもちり食パンを1斤サイズで。お持たせにちょうど良いサイズです。ワンローフ型
内寸18×9×8cm底17.4×8.6cm

● 使用材料

ISMのこだわり食パン230 …… 1.25個

● 発酵条件

温 度	……	32	℃
湿 度	……	75	%
時 間	……	75	分

● 焼成条件

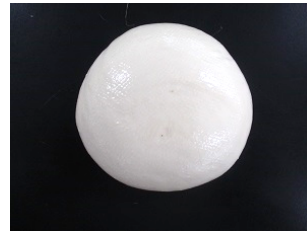
デッキオープンの場合

上 火	……	200	℃
下 火	……	220	℃
時 間	……	25	～ 30 分

コンベクションオープンの場合

温 度	……	℃
時 間	……	～ 分

↓
解凍する



リターダー (0～2℃) で一晩または室温60～90分解凍する

↓
成型する



生地を1.25玉あわせて

↓
発酵させる



棒状に成型しケースに入れて
ホイロにいれる



発酵条件は左記参照



天板を被せて焼成する
焼成条件は左記参照

