

5訂食パン30%off プルマン食パン(シェイプミックス75 30%AmoreSSB1.0%)

| | 種/前処理 | 本捏ね | 3000g | | (種/前処理) | |
|----------------|-------|-------|-------|---------|---------|-------------------------------|
| 強力粉(2等) | | 50.00 | | 1,500.0 | ミキシング | |
| 全粒粉 | | 20.00 | | 600.0 | 捏上温度 | ℃ ±0.5℃ |
| シェイプミックス75 | | 30.00 | | 900.0 | | |
| AmoreSSB | | 1.00 | | 30.0 | ミキシング | 縦型/スパイラルフック |
| 生イースト | | 1.00 | | 30.0 | (本捏) | L7ML5MH3 ↓ L1ML2MH3 |
| インスタントドライイースト赤 | | 0.50 | | 15.0 | 捏ね上げ温度 | 26 ℃ |
| 食塩 | | 1.70 | | 51.0 | フロアタイム | 22 ~ 26 ℃ 30 ~ 45 分 |
| パルスイート | | 1.00 | | 30.0 | 分割 | 220 g×4【型比容積4.0】(2斤型) |
| ショートニング | | 6.00 | | 180.0 | ベンチ | 22 ~ 26 ℃ 30 ~ 分 |
| 水 | | 83.00 | | 2,490.0 | | |
| | | | | | 成型 | モルダー |
| | | | | | ホロ | ~ 38 ℃ 78 % 70 ~ 90 分 |
| | | | | | 焼成 | 210 / 200 ℃ スチーム 32 ~ 36 分 |
| 合計 | | 194.2 | | 5,826.0 | | |
| | | 194.2 | | 5,826.0 | | |

360.0

100gあたり糖質量31.0g(計算値)

