

フランスパン的なもの

	B/%		B/%
粉類	100	キタノカオリ	96
		道産ライ麦粉全粒粉	2
		全粒粉 春よ恋 石臼挽	2
塩分	1.5	ローズソルト	1.5
イースト	0.2	赤サフ	0.2
水分	72	水道水 (冷水)	72
		モルトエキス	0.75
		ポッカレモン	3滴
合計	173.7%	→歩留まり約98%→	170%

☆ミキシング	累計時間 (約)
L3↓H7	10"
☆フロアタイム	オーバーナイト後
6'~9' (※オーバーナイト) ㊦3'	パンチスタート+3'
☆分割 (※成形なし、ベンチなし)	185" (=3'5")
約340gを3等分	↑ (+5")
☆ホイロ	
35°C : 40"	225" (=3'45") (+40")
※レンジ予熱時間 : 240°C設定15"	240" (=4') (+15")
☆焼成 240°C : 20"	260" (=4'20") (+20")
	計(前日+) 4'20"