

イギリスパン（ハードトースト）

| | 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 | 1.25 | ローズソルト | 1.25 |
| イースト | 0.75 | 赤サフ | 0.75 |
| 水分 | 70 | 水道水（冷水） | 70 |
| | | モルトエキス | 0.75 |
| | | ポッカレモン | 5滴 |
| 糖類（液系） | 3.75 | コンデンスミルク | 3.75 |
| 油脂 | 3 | グラスフェットバター | 3 |
| 合計 | 178.75% | →歩留まり約98%→ | 175% |

| | |
|-------------------------|----------------------|
| ☆ミキシング | 累計時間（約） |
| L3↓H30 | 35" |
| ☆フロアータム | 185" (=3'5") |
| 1' 4 0" (=100") ⊕50" | ↑ (+150" =2'30") |
| ☆分割 | 190" (=3'10") |
| 230g × 3玉 (+あまりちょっと) | ↑ (+5") |
| ☆ベンチレーター | 220" (=3'40") (+30") |
| ☆成形 | 230" (=3'50") (+10") |
| ☆ホイロ | |
| 35°C : 60" | 290" (=4'50") (+60") |
| ※レンジ予熱時間 : 240°C設定15" | 305" (=5'5") (+15") |
| ☆焼成 210°C : 15"+15"=30" | 335" (=5'35") (+30") |
| | 計 5時間 35分 |