

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