

比較のリッチな食パン

	B/%		B/%
粉類	100	春よ恋	100
糖類 (粉系)	6.25	きび糖	3.75
		カラントシュガー	1.25
		トレハロース	1.25
塩分	1	ローズソルト	1
イースト	1	赤サフ	1
水分	55	水道水 (冷水)	55
		ポッカレモン	4滴
糖類 (液系)	5	コンデンスミルク	2.5
		国産はちみつ	1.25
		オリゴ糖	1.25
乳製品	17.5	フレッシュクリーム35%	7.5
		無調整牛乳	10
油脂	7.5	グラスフェットバター	7.5
合計	193.25%	→歩留まり約98%→	190%

☆ミキシング	累計時間 (約)
L3H15 ↓ H10	30分
☆フロアタイム 40"Ⓟ20"	90分 (+60分)
☆分割	
230g × 3玉 (+あまりちょっと)	95分 (+5分)
☆ベンチレーター	115分 (+20分)
☆成形	130分 (15分)
☆ホイロ	
40°C : 40"~60"	190分 (+60分)
※レンジ予熱時間 : 240°C設定15"	205分 (+15分)
☆焼成 180°C : 13"+13"=26"	235分 (+30分)
	計 3時間 55分

