

基本のフランスパン

	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	70	水道水 (冷水)	70
		モルトエキス	0.75
		ポッカレモン	3滴
合計	171.7%	→歩留まり約98%→	168%

☆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) ③3'	パンチスタート+3'
☆分割 約340gを3等分：俵型	185" (=3'5") (+5")
☆ベンチレーター	215" (=3'35") (+30")
☆成形	225" (=3'45") (+10")
☆ホイロ	
35°C : 40"	265" (=4'25") (+40")
※レンジ予熱時間 : 240°C設定15"	280" (=4'40") (+15")
☆焼成 220°C : 15"	295" (=4'55") (+15")
※前日の工程は含まない→	
	計 4'55"