

# 「国産小麦ブラン」使用のフランスパン

<製品特徴> 小麦ブランの味・香りをストレートに感じるハードブレッドです。  
リーンな配合の場合、ブランは控えめに配合してください。



## <配 合>

|               |       |
|---------------|-------|
| パリジャン         | 95 %  |
| 国産小麦ブラン       | 5 %   |
| インスタントドライイースト | 0.7 % |
| 塩             | 2 %   |
| モルトエキス        | 0.2 % |
| 水             | 76 %  |

## <工 程>

|        |                       |
|--------|-----------------------|
| ミキシング  | L 3 (オートリーズ 30分) L3M3 |
| 捏上温度   | 24℃                   |
| フロアタイム | 120分 パンチ 60分          |
| 分割     | 350g                  |
| ベンチタイム | 25分                   |
| 成型     | バゲット、バタール             |
| ホイロ    | 60分 (32℃ / 80%)       |
| 焼成     | 30分 (230℃) スチーム使用     |