

パートフェレメンテのフランスパン

配合	%	
フランスパン専用粉	100	
インスタントイースト	0.7	生イースト 2
塩	2	
モルト	0.3	
水	70	
発酵種	30	

工程	
ミキシング	L3 オートリーズ 15~20 分 L6 M15 秒
捏ね上げ温度	26℃
発酵	40 分 P 40 分
ベンチタイム	20 分
成形	バゲット
ホイロ	27℃ 50~60 分
オーブン	