

WSC あみばん

配合	%
フランスパン粉 -----	70
強力粉 -----	30
ミルク -----	20
生イースト -----	4.5 サフ金 1.5
砂糖 -----	15
塩 -----	1.8
全卵 -----	40
無塩バター -----	20

工程	
ミキシング	L3 M7～8 ↓ M6～7
捏ね上げ温度	24℃
発酵	30 分でつぶして 5℃で冷蔵
分割重量	
ベンチタイム	
成形	
ホイロ	28℃～30℃で 80～
オーブン	190／190 20～25 分