

食パンの作り方

原 材 料	割合	2 kg	3 kg	備 考
小麦粉	100%	2,000g	3,000g	強力粉
砂糖	6%	120g	180g	グラニュー糖
食塩	2%	40g	60g	
マーガリン	7%	140g	210g	無塩
全卵	5%	100g	150g	
脱脂粉乳	3%	60g	90g	
イースト	3%	60g	90g	生イースト
水	70%	1,400cc	2,100cc	(温度調整)

出来上がり量(小麦粉3kgあたり)は...およそ12斤(2斤6個または3斤4個)です

1.計量 ... 原料は正確に計量する

2.ミキシング

(1)水の温度はこね上げ温度を27~28とするため、室温、粉の温度等により調整する

水の温度 室温 + 粉温度 + 水温 = 60

(冬期間にはミキサーボール、攪拌フック等を湯煎し、温めておく)

(2)ミキサーボールをセットし、油脂以外の材料を入れる

水は調整用に100~200cc程(2kgあたり)残し、生地の様子を見ながら加える

・ピックアップ(つかみ取り段階) ... L(1速):3分

・クリーンアップ(水切り段階) ... L(2速):4分

・油脂(マーガリン)を加えて混ぜる... L(1速):2分

・ディベロップメント(完成段階) ... L(2速):3分

H(1速):2分

3.一次発酵 ... 生地を容器に入れ発酵させる(室温の低い時はホイロに入れる)

ホイロの状況...28 / 85% 60分後パンチ、その後30分 約2倍に膨らむと完了

4.分割・丸め ... 生地を1個の大きさに計りとり、丸めて容器(番重)に入れて保管する

(標準的な大きさ:210~220g)

5.ベンチタイム ... 次の成形をしやすいするため生地を寝かす(25分)

冬期間等の室温が低い時は時間を長めにとる

6.成形 ... ガス抜きをしながら成形し、パンケースに入れる

(2斤型へ4個、3斤型へは6個入れる)

7.二次発酵 ... 成形したパンをホイロに入れ、最終発酵させる

ホイロの状況...38 / 85% 50分(山型の時は、60分)

発酵状態により時間調整し、時々目視で確認し、過発酵とならないよう注意し、パンケースの8~9分目まで発酵したらオープンに入れる

8.焼成

標準焼成温度

・ブルマン型(蓋付箱入) 上火200 (タップ6) 下火200 (タップ7) 焼成時間40分~

・イギリス型(山型) 上火180 (タップ6) 下火220 (タップ7) 焼成時間40分~

MEMO

・レーズン食パンは...

ミキシングの最後の段階で小麦粉1kgあたり150g~200gを混ぜ込み(L1:1分) 発酵時間を少々長くとる

