

米粉食パン



配合	
シトギミックス 20A	2000 g
砂糖	160g
食塩	40 g
生イースト	50g
無塩バター	160g
水	1500g
脱脂粉乳	60 g

作り方

オールインで材料投入。2速2分 3速8分 捏ね上げ温度は26～28度

捏ね上がれば、すぐに分割 ベンチタイム10分

成形後 ホイロで約1時間発酵

上火190度 下火210度 35分 焼成

