

食パン

【トレハ®の効果】

- ① パサつきを抑え、ソフト感が長続きします。
- ② 低甘味で素材の風味を引き立てます。

【トレハ配合目安】

対粉2~5%



材 料

	ベーカリー(%)
強力粉	100
上白糖	5
トレハ®	5
脱脂粉乳	3
生イースト	2.5
食塩	2
水	65
無塩バター	5

作り方

	作業時間(分)
● ミキシング 1速-6分 油脂添加 1速-2分 3速-2分 捏上げ温度28℃	10
● 一次発酵 温度25℃	90
● 分割・丸め 比容積4.4 ベンチタイム・成形	30
● 二次発酵(ホイロ) 温度35℃ 湿度75%	60
● 焼成 温度 上火180℃/下火180℃	40

当社での試作例です。条件は貴社設備等に合わせて適宜ご検討ください。
※「トレハ」は日本における林原の登録商標です。