

# 白いパン

## 【トレハ®の効果】

- ① 高温で焼成しても白いパンに仕上がります。
- ② 焼成不足によるべたつきを抑えます。
- ③ パサつきを抑え、ソフト感が長持ちします。

## 【トレハ配合目安】

対粉5～12%



### 材 料

	ベーカリー (%)
強力粉	100
グラニュー糖	3
トレハ®	12
食塩	2
生イースト	2.5
水	68
無塩バター	5

### 作り方

- ミキシング  
1速-6分  
油脂添加  
2速-3分  
捏上げ温度28℃
- 一次発酵  
温度25℃ 湿度65%
- 分割  
ベンチタイム
- 二次発酵(ホイロ)  
温度35℃ 湿度75%
- 焼成  
温度 上火190℃/下火190℃

### 作業時間(分)



### [注意点]

※糖が多い配合の場合、トレハ置換量が多いとまとまるまでの時間が長くなる傾向がありますので、ミキシング時間を調整してください。

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。