

平成12年 ベーキングセミナー



ベーグル (レーズン元種・発酵種使用)

配合 (%)

小麦粉	100
レーズン元種	5
レーズン発酵種	20
ビタミンC	10ppm
食塩	2
砂糖	2
油脂 (バター)	2
水	40

工程

ミキシング	L5分M10分
捏上温度	26~27℃
発酵条件	27℃ 75%
発酵時間	30~60分
分割重量	80g
ベンチタイム	30分
成形	モルダー使用 (リング状に成形する)
ホイロ条件	20℃
ホイロ時間	10~20時間
湯通し	1分
焼成温度	230℃
焼成時間	15分