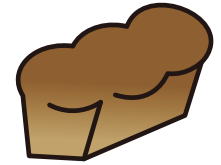


おいしいパンができるまで



1 きじ つく 生地を造る

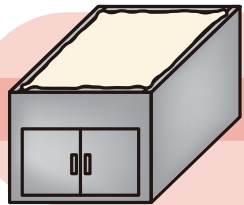
パンの主な原料:

●小麦粉 ●イースト ●砂糖
●食塩 ●油脂 ●粉乳 ●水

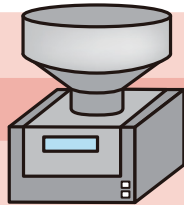
中種に小麦粉、水、砂糖、
食塩、粉乳、油脂を加え混合し
27～28℃にこねあげる

分割した
生地を丸める

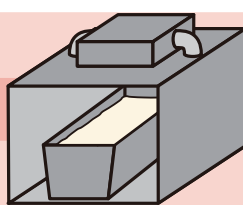
丸めた生地を
10～20分発酵させる



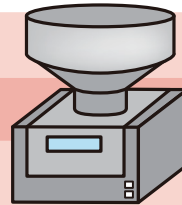
粉ふるい機



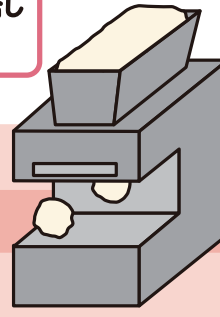
ミキサー



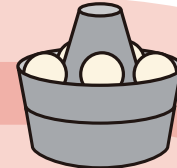
第一発酵室



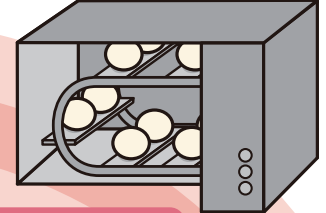
ミキサー



分割機



丸目機



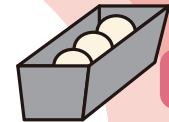
プルファー

小麦粉、水、イーストと
混合し23～24℃にこねあげる

27℃で中種を
数時間発酵させる

一定の重さに分割する

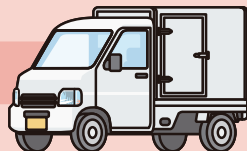
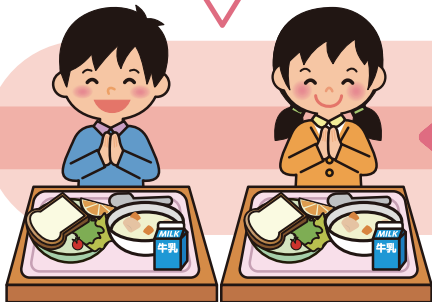
整形したものを
パン型に入れる



型づめ

4 しゅつか 出荷

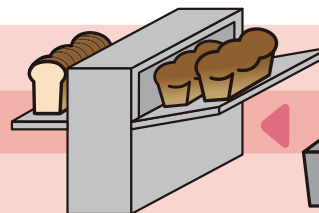
いただきます!



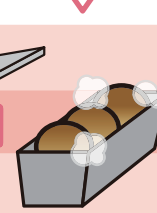
配送



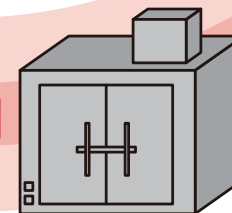
箱詰め



スライサー



冷却



オーブン

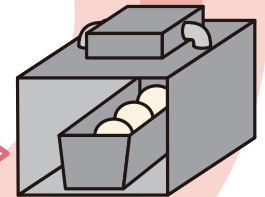
3 はこづ 箱詰め

2 きじ や 生地を焼く

うすく切る

30～35℃まで
冷却する

38℃、湿度85%で
40～50分発酵させる



第二発酵室

200℃で
食パンは約40分、
コッペは約15分焼く