

## 黒糖パン（ミックス粉）



しっとりとした黒糖パンが出来ます。  
HBでも下記の配合で作ることが出来ます。  
。

## 【配合】

黒糖パンミックス	300g
サフイースト赤	5g
水	150g

## 【作り方】

- 1、材料をしっかりとこねる
- 2、一次発酵を28℃で60分とります
- 3、分割 食パン1斤は生地を半分に分けます  
小物は45gで約10個分
- 4、ベンチタイム30分（30℃）
- 5、成形 角食パンは俵型にし、並べて型に入れます。  
小物は丸や包餡をします。
- 6、二次発酵を38℃で45分とります。  
食パンは型の七割位を目安に発酵させます。
- 7、焼成 小物180℃12分  
1斤角食パン190℃25分  
を目安にお試しください。