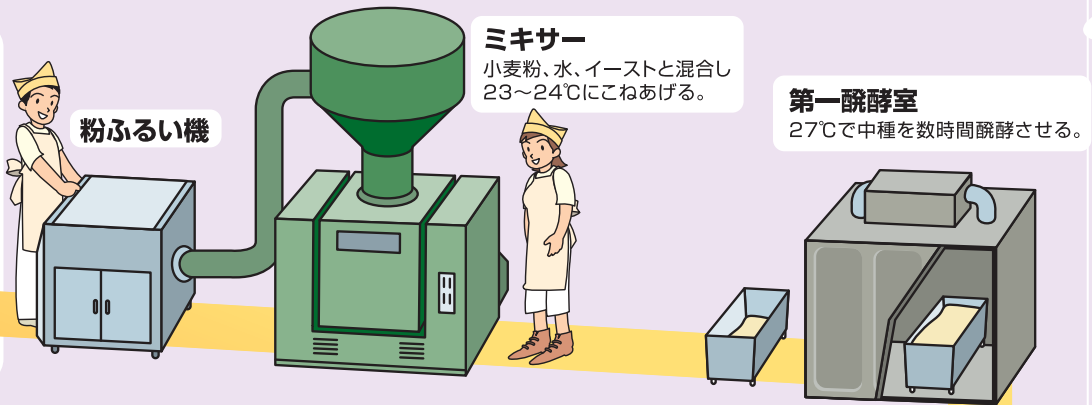


パンができるまで

みんなが食べているパンは、さまざまな工程を経て作られています。粉からふっくらと焼き上がったパンが届くまでを紹介します。

パンの主な原料

小麦粉
イースト
砂糖
食塩
油脂
粉乳
卵
水



ミキサー
小麦粉、水、イーストと混合し
23~24℃にこねあげる。

第一醗酵室
27℃で中種を数時間醗酵させる。

プルファー
丸めた生地を10~20分醗酵させる。

分割機
一定の重さに分割する。

ミキサー
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。

型づめ
成形したものを
パン型に入れる。

丸目機
分割した生地を丸める。

第二醗酵室 (ホイロ)
38℃、湿度85%で40~50分醗酵させる。

オーブン
約200℃で食パンは約40分、コッペは約15分焼く。

**子どもたちの
ところへ**

箱づめ

スライサー
うすく切る。

パンができるまで