

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

粉ふるい機



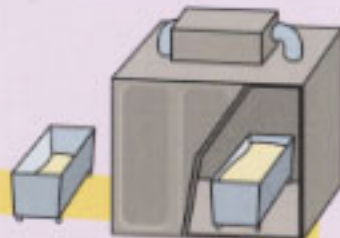
ミキサー

小麦粉、水、イーストを混合し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。



ブルファー

丸めた生地を10～20分醗酵させる。

型づめ

成形したものをパン型に入れる。



分割機

一定の重さに分割する。



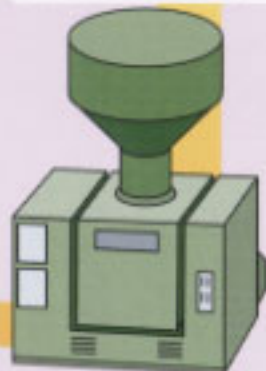
丸目機

分割した生地を丸める。



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。

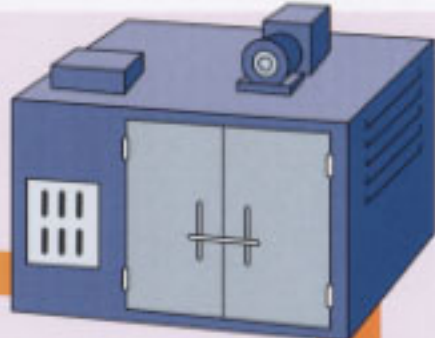
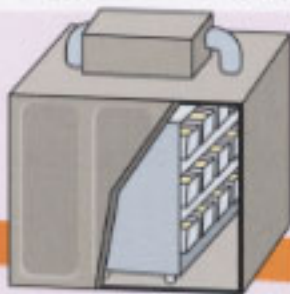


第二醗酵室（ホイロ）

38℃、湿度85%で40～50分醗酵させる。

オープン

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。

