

パンのできるまで パンのできるまで



岡山県パン協同組合

() 機械名

なかだね ① 中種ミキシング(ミキサー)

小麦粉にイーストと水を加えてまぜあわせ「中種」を作ります。



パンの原料：小麦粉・イースト・砂糖・食塩・油脂
脱脂粉乳・水

だいいちはっこう ② 第1醗酵

ミキシングした生地を容器(ボックス)に入れ温度(27度)湿度(70%)の醗酵室で寝かせます。



目的：生地がイーストの発生させるガスをキャッチしてパン生地が膨らみます。

ほん ③ 本ごね

醗酵した生地さらに小麦粉・食塩・砂糖・油脂・乳製品などを加え、こねあげます。



ぶんかつ ④ 分割(テバイダー)

大量に捏ねた生地を一個づつの重量に分割します。



本ごねした生地は30分程やすませたあと、分割する。

まる ⑤ 丸め(ラウンダー)

小さく切った生地を野球ボールのように丸めます。



目的：切った生地は勝手な形をしているので、丸めることで成形の手順が統一され、しやすくなる。

ちゅうかんはっこう ⑥ 中間醗酵(フィルファー)

切って丸めた生地玉をカゴ(バケツ)に入れて約20分間休ませます。



目的：分割、丸めで傷ついた生地を休ませる。

ぬき ⑦ ガス抜き(モルダー)

生地を2本のローラーの間を通過させて膨らんだ生地のガス抜きをします。



目的：生地の中の大きな気泡をつぶし、焼きあがったパンの気泡を細やかにする。

せいけいはいれつ ⑧ 成形・配列

ガスを抜いて平たくなった生地を巻きあげて棒状にし天板に配列します。



ガスを抜いて平たくなった生地を⑥の工程のネットをくぐらせて巻き上げる。

だいはっこう ⑨ 第2醗酵(ファイナルフィルファー)

天板をラックにさし高温(38度)湿度(80%)の醗酵室に1時間入れパン生地を大きく膨らませます。



目的：38度の温度でイーストの活動は活発になりイーストがパンの中の糖分を食べて炭酸ガスを大量に発生させる。(醗酵)

しょうせい ⑩ 焼成(トンネルオーブン)

トンネルオーブンで焼きます。焼く温度はコッペパンで200~220度で9分間焼きます。



かたぬき・れいきやく ⑪ 型抜き・冷却(テバンナー・クーリングCV)

焼成したパンを天板より取り出してクーリングコンベアに乗せて約35分間冷却します。



⑫ クラス分け~⑬ 出荷

金属探知機を通した後、一個づつ製品を点検しおいしさや香りを逃さないよう袋に入れます。

