

1 原料入荷・計量



パンのもとになる材料を計量します。

2 仕込み・ミキシング



計量した材料と水をミキサーでこね合わせます。(20~30分)

3 ねかし



こね上がった生地を大きなボックスに入れ一度休ませます。(5~10分)

4 分割



分割機を使って生地を規定の大きさに切り分けます。

5 丸め



丸め機を使って、切り分けた生地を野球ボールのように丸めます。

円錐状の形をした部分が回転し、生地をガイドレールに沿って上向きにらせん回転させて丸めます。

6 ねかし



ブルファーという機械を使って、丸めた生地を休ませ、形を整えやすくします。(15~20分)

7 成形



モルダーという機械を使って、ガスを抜きながら生地を薄くのぼし、巻き込んで形を整えます。

できるまで (委託工場)

鳥取県産米を使った米粉パンが

11 冷却



ラックに置いて、自然に熱を冷まします。(40分以上)

10 焼成



オーブンに入れて200~230℃で焼き上げます。(約14分)

パンが焼けたね! 食べたいなあ。

9 ホイロ・最終発酵



38℃くらいの高湿多湿の発酵室に入れて発酵させ、大きくふくらませます。(約55分)

8 鉄板に取る



コッペパンの形に成形された生地を鉄板に並べ、ラックに置きます。

12 検品



包装前のパンに異状がないか確認します。

13 包装・箱詰め



学校や、クラスごとに数を数えて箱に入れます。

一食包装の場合は



自動包装機で一食ごとに個別に包装します。

14 保管



出荷するまで、一時保管します。

15 出荷



専用の配送車に積み込み出荷します。

学校へ

