

단팔빵 (개당 60g)						
재료	12개	24개	36개	48개	60개	120개
백밀(100%)	335	670	1,005	1,340	1,675	3,350
설탕(20%)	67	134	201	268	335	670
소금(1.8%)	6	12	18	24	30	60
이스트(골드 1.6%)	5	10	15	20	25	50
분유(3%)	10	20	30	40	50	100
버터(16%)	54	107	160	214	268	536
달걀(10%)	34	67	100	134	168	336
우유(34%)	114	227	340	454	568	1,136
탕종(20%)	67	134	201	268	335	670
정제수(23%)	77	154	231	308	385	770
합계	769	1,535	2,301	3,070	3,839	7,678

팔소	75 개당 75g		
팔	3,000	0.30	23
백설탕	1,500	0.15	11
물엿	500	0.05	4
소금	18	0.00	0
정제수	4,982	0.50	37

가공 후 10kg

단팔빵

- 반죽
전 재료 믹싱
- 전날 반죽 후 하루 동안 발효
- 분할
60g 분할 후 15분 휴지
- 성형
- 발효
발효실에서 50분 발효
- 굽기
180℃ / 160℃에서 17분 굽는다