

パン・オ・ルヴァン

リヴェンド LV1 サフルヴァン使用

【仕込量 2kg】

配合	種		本捏		TOTAL	
フランスパン専用粉	20%	400g	80%	1600g	100%	2000g
食塩			1.8%	36g	2%	36g
セミドライーストレッド 			0.06%	1.2g	0.06%	1.20g
ユーロモルト 			0.3%	6g	0.3%	6g
LV1サフルヴァン 	0.1%	2g			0.1%	2g
吸水	11.0%	220g	49%	980g	60%	1200g
計		622g		2623g		3245g

工程	種工程		本捏工程	
 ミキシング SP50M	低速5分	低速6分	高速1分	
捏上温度	25°C	目標 25°C		
発酵時間	28°C 18~24時間	28°C 60分	パンチ60分	
分割		450g		
ベンチタイム		30分		
成形		ブロー		
ホイロ		約2時間30分	28°C	
 焼成		上火 240°C	下火 225°C 40分	

MEMO