

食パン

LV1 サフルヴァン ミルク種使用

【仕込量 2kg】

配合	本捏		TOTAL	
強力粉	100%	2000g	100%	2000g
砂糖	5%	100g	5%	100g
食塩	2%	40g	2%	40g
インスタントイースト赤 	0.8%	16g	0.8%	16g
バター	5%	100g	5%	100g
脱脂粉乳	3.0%	60g	3.0%	60g
IBISイエロー 	0.1%	2g	0.1%	2g
吸水	70%	1400g	70%	1400g
 ルヴァン・ミルク種 (LV1 サフルヴァン使用)	20%	400g	20%	400g
計		4118g		4118g

工程	本捏工程
 ミキシング SP15L	L4分H3分↓バターL3分H2分
捏上温度	28℃
発酵時間	60分
分割	220g
ベンチタイム	25分
成形	丸目
ホイロ	35℃ / 70分
 焼成	上火 200℃ 下火 210℃ 25分

MEMO

※ <ルヴァン・ミルク種>

 フランスパン専用粉 1000g

LV1 サフルヴァン 5g

牛乳 600g

<作り方>

①LV1サフルヴァンを30～35℃の牛乳に溶解する(仕込み用牛乳の一部)

②粉と残りの牛乳・①を混ぜてミキシング

③捏ね上げ温度 24℃

④発酵時間: 28℃～32℃で約20時間

発酵後、冷蔵庫で約3～5日間保管可能

S.I.Lesaffre