

Pain au Levain

パン オルヴァン

配 合	levain tout point	Pate Final %	k g g
フランスパン専用粉	20	80	
塩	0.3	1.5	
safインスタントイースト赤		0.06	
ユーロモルト		0.3	
LV1 サフルヴァン	0.1		
水	11	55	

工 程		
ミキシング	L5分	L6分
捏上温度	25℃	25℃
発酵時間	20-24H 後 5℃ 5日間まで	28℃ 60分パンチ 60分
分割重量		500g
ベンチタイム		40分
成形		Court , Boule
ホイ		28℃ 75% 120分
焼成		235/220℃ 40分 スチーム

備 考

