

PAIN AU LEVAIN <POUSSE LENTE>

パン オルヴァン プースラント

配 合	Pate Final %	5 k g g
フランスパン専用粉	90	4500
全 粒 粉	10	500
塩	1.8	90
saf セミドライ赤	0.1	5
BBJ	0.2	10
ユ ー ロ モ ル ト	0.2	10
ルヴァン仕上げ種	※ 30	1500
水	68	3400

工 程		
ミ キ シ ン グ	KEMPER ECO30	L5分 H1分
捏 上 温 度		24℃
発 酵 時 間		28℃ 90分
分 割 重 量		500g 1000g
ベ ン チ タ イ ム		30分
成 形		
ホ イ 口		10℃ 12~15時間
焼 成	BONGARD OMEGA	230/215℃ 45分~

備 考

※ ルヴァン仕上げ種 配合工程

フランスパン専用粉	100
塩	1.5
サフルヴァン	0.5
水	50

ミキシング	L5分
捏ね上げ温度	28℃
発酵時間	24時間

