



Kaisersemmel | カイザーゼンメル (フレキシ ルヴァン ライ使用)

配合 本捏

仕込量 1kg

フランスパン専用粉	100.0%	1000.0g
インスタントイースト赤	1.5%	15.0g
塩	2.0%	20.0g
ユーロモルトプリオ	3.0%	30.0g
ラード	2.0%	20.0g
水	57.0%	570.0g
RS190	0.2%	2.0g
フレキシ ルヴァン ライ	1.0%	10.0g
合計	166.7%	1667.0g

工程 本捏工程

ミキシング	L4分H5分
捏上温度	24℃
発酵時間	丸めて28℃ 30分
分割	50g
ベンチタイム	10分
成形	カイザースタンプ
ホイロ	28℃ / 40~50分
焼成	230℃ / 220℃ / 13分



- 粉に混ぜるだけですぐに使える! 活性タイプの粉末ルヴァン。
- ルヴァン(種)を作る必要がありません。
- 手軽に使用でき、効率・クオリティの向上が可能。

