

FLEXI LEVAIN RECIPE



Pain de Campagne

パン・ド・カンパーニュ 生地冷蔵法
(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	0.3%	3.0g
塩	2.0%	20.0g
ユーロモルト	0.2%	2.0g
水	70.0%	700.0g
フレキシ ルヴァン ライ	3.0%	30.0g
合計	175.5%	1755.0g

工程 本捏工程

ミキシング	L2分オートリース15分L7分
捏上温度	22℃
発酵時間	90分パンチ 後 冷蔵0～3℃
復 温	28℃で90分程度(生地量5～7kgの場合)
分割重量	400g
ベンチタイム	30分
成 形	ブロー
ホイロ	28℃ / 60分
焼 成	235℃ / 220℃ / 30分



FLEXI LEVAIN フレキシ ルヴァン

- 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。



タップ