

FLEXI LEVAIN RECIPE



Ciabatta | チャバタ (フレキシ ルヴァン デュラム使用)

配合	ピガ種	本捏	Total	仕込量 2kg
強力粉	100.0% 2000.0g	—	100.0% 2000.0g	
塩	—	2.0% 40.0g	2.0% 40.0g	
インスタントイースト赤	0.2% 4.0g	0.4% 8.0g	0.6% 12.0g	
ユーロモルト	—	1.0% 20.0g	1.0% 20.0g	
フレキシ ルヴァン デュラム	1.0% 20.0g	—	1.0% 20.0g	
水	45.0% 900.0g	35.0% 700.0g	80.0% 1600.0g	
ピガ種	—	146.2% 2924.0g	—	
合計	2924.0g	3692.0g	184.6% 3692.0g	

工程	種工程	本捏工程
ミキシング	L4分	L5分 ↓ H5分
捏上温度	22℃	27℃
発酵時間	20℃ 18～20時間	28℃ 40分
分割		四角く畳んで平たく伸ばし、5分休ませ250gに分割
ホイロ		28℃ 40分
焼成		240℃ / 225℃ / 15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