

FLEXI LEVAIN RECIPE

Pain De Mie

食パン 冷蔵中種法
(フレキシ ルヴァン デュラム使用)

配合	中種	本捏	Total	仕込量 3kg
強力粉	30.0% 900.0g	70.0% 2100.0g	100.0% 3000.0g	
インスタントイースト赤	0.4% 12.0g	—	0.4% 12.0g	
セミドライイーストゴールド	—	0.8% 24.0g	0.8% 24.0g	
塩	—	2.0% 60.0g	2.0% 60.0g	
砂糖	—	6.0% 180.0g	6.0% 180.0g	
脱脂粉乳	—	3.0% 90.0g	3.0% 90.0g	
ユーロモルト	—	0.2% 6.0g	0.2% 6.0g	
バター	—	6.0% 180.0g	6.0% 180.0g	
水	18.0% 540.0g	50.0% 1500.0g	68.0% 2040.0g	
フレキシ ルヴァン デュラム	1.0% 30.0g	—	1.0% 30.0g	
イビスイエロー	—	0.2% 6.0g	0.2% 6.0g	
中種	—	49.4% 1482.0g	—	
合計	1482.0g	5628.0g	187.6% 5628.0g	

工程	種工程	本捏工程
ミキシング	L4分 H2分	L4分 H6分 ↓ H3分
捏上温度	24℃	28℃
発酵時間	5℃ / 16時間～	28℃ 30分
分割		210g / 280g
ベンチタイム		20分
成形		モルダー
ホイロ		38℃ 50分
焼成		190℃ / 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