

FLEXI LEVAIN RECIPE



Pizza

ピザ

(フレキシ ルヴァン デュラム使用)

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	0.5%	5.0g
水	58.0%	580.0g
RS190	0.3%	3.0g
オリーブオイル	3.0%	30.0g
フレキシ ルヴァン デュラム	0.3%	3.0g
合計	164.4%	1644.0g

工程 本捏工程

ミキシング	L10分
捏上温度	26℃
発酵時間	10～60分
分割	150g / 200g / 1200g
冷蔵	4～5℃ / 24～96時間
成形	任意の大きさ、厚さに伸ばす
ホイロ	0分
焼成	280℃ / 280℃ / 4～6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