



FLEXI LEVAIN RECIPE



Batard | フランスパン ルヴァンデュール使用 (フレキシ ルヴァン ライ使用)

配合 本捏	仕込量 2kg	
フランスパン専用粉	100.0%	2000.0g
塩	2.0%	40.0g
リロンデル1895	0.5%	10.0g
ユーロモルト	0.3%	6.0g
水	70.0%	1400.0g
ルヴァン*	20.0%	400.0g
合計	192.8%	3856.0g

工 程 本捏工程

ミキシング	L3分(オートリーズ15分)L7分H20秒
捏上温度	22~23℃
発酵時間	60分P
冷 藏	5℃ / オーバーナイト
分 割	350g
復 温	28℃ / 40分~/ 中心温度17℃
成 形	Batard
ホイロ	28℃ / 60分~/
焼 成	245℃ / 225℃ / 30分~/

*ルヴァン

ライ麦全粒粉	100.0%
フレキシ ルヴァン ライ	3.0%
水	60.0%

- ① 使用する粉にフレキシ ルヴァンを混ぜ合わせ、2分間休ませる。
- ② 25~30℃の水を加え、L5分。
- ③ 30℃で20時間発酵させる。
- ④ 冷蔵庫に移し、3~5日程度保管可能。



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



サフ公式サイトもご覧ください lesaffre.jp