

FLEXI LEVAIN RECIPE



Baguette | フランスパン ルヴァンリキッド使用 (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	65.0%	1300.0g
ルヴァンリキッド*	30.0%	600.0g
合計	197.8%	3956.0g

工程 本捏工程

ミキシング	L3分(オートリース15分)L7分H20秒
捏上温度	22~23℃
発酵時間	60分P
冷蔵	5℃ / オーバーナイト
分割	350g
復温	28℃ / 30分~ / 中心温度16℃
成形	Baguette
ホイロ	28℃ / 45分~
焼成	250℃ / 225℃ / 25分

*ルヴァンリキッド

ライ麦全粒粉	100.0%
フレキシ ルヴァン ライ	3.0%
水	120.0%

- 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、ホイッパーで200回ほど混ぜる。
- 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