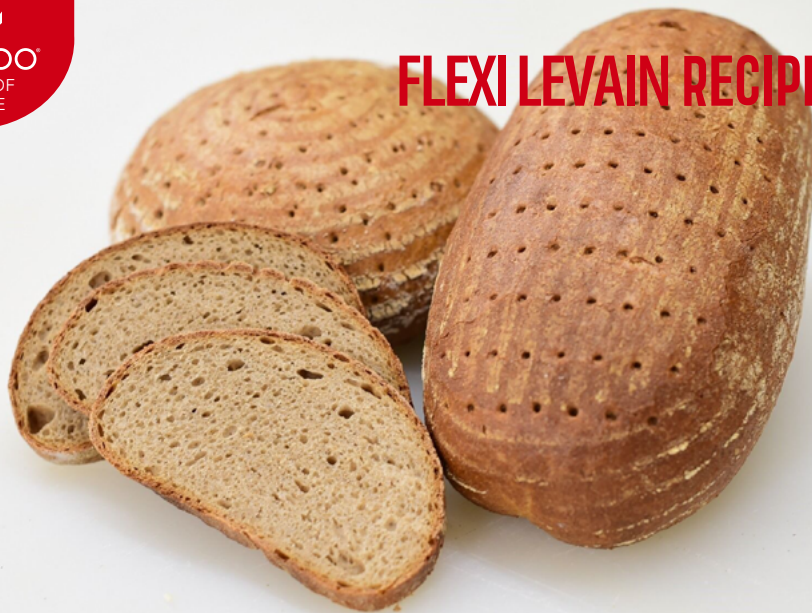


FLEXI LEVAIN RECIPE



Roggen Mich Brot | ロッゲンミッシュブロート (フレキシ ルヴァン ライ使用)

配合	種	本捏	Total	仕込量 1kg
ライ麦全粒粉	30.0% 300.0g	40.0% 400.0g	70.0% 700.0g	
フランスパン専用粉	—	30.0% 300.0g	30.0% 300.0g	
塩	—	1.8% 18.0g	1.8% 18.0g	
セミドライイーストレッド	—	0.3% 3.0g	0.3% 3.0g	
水	30.0% 300.0g	51.0% 510.0g	81.0% 810.0g	
フレキシ ルヴァン ライ	3.0% 30.0g	—	3.0% 30.0g	
合計	630.0g	1231.0g	186.1% 1861.0g	

工程	種工程	本捏工程
ミキシング	L5分	L6分 H30秒
捏上温度	26℃	27℃
発酵時間	26℃ / 16～20時間	0～10分
分割		800g
ベンチタイム		5分
成形		オバール型
ホイロ		32℃ / 50分
焼成		260℃ / 240℃ / 5分→230℃ / 200℃ / 40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