

FLEXI LEVAIN RECIPE



Boule Levain

ブールルヴァン 長時間発酵
(フレキシ ルヴァン ライ使用)

配合

仕込量 2kg

小麦粉	95.0%	1900.0g
ライ麦粉	5.0%	100.0g
水	64.0%	1280.0g
塩	2.0%	40.0g
フレキシ ルヴァン ライ	3.0%	60.0g
合計	169.0%	3380.0g

工程

ミキサーの種類	スパイラル
ミキシング	5+1分
生地温度	25℃ ± 1℃
一次発酵	16時間 / 20℃
分割	1kg
ベンチタイム	20分
二次発酵	2時間30分 / 26℃
焼成	45分 / 240℃



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