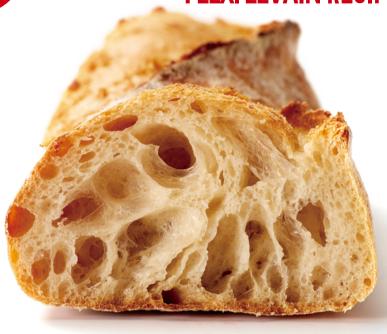


## **FLEXI LEVAIN RECIPE**



## Baguette Long Pointage フランスパン 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	100.0%	2000.0g
水	72.0%	1440.0g
塩	2.0%	40.0g
パンミニッツ	0.5%	10.0g
フレキシ ルヴァン ライ	2.0%	40.0g
合計	176.5%	3530.0g

## 工程

ミキサーの種類	スパイラル
ミキシング	4+3分
生地温度	25℃±1℃
一次発酵	15時間 / 20℃
分 割	320g
ベンチタイム	30分
二次発酵	2時間 / 25℃
焼成	22分 / 250℃







## 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。



