

## 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

- 粉に混ぜた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