

FLEXI LEVAIN RECIPE



Baguette Block Frigo

フランスパン ブロック冷蔵
(フレキシ ルヴァン デュラム使用)

配 合

仕込量 2kg

小麦粉	100.0%	2000.0g
水	72.0%	1440.0g
インスタントイースト赤	0.5%	10.0g
塩	2.0%	40.0g
パンミニッツ	0.5%	10.0g
ユーロモルト	0.2%	4.0g
フレキシ ルヴァン デュラム	1.0%	20.0g
合計	176.2%	3524.0g

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	30分 P 15時間 / 3℃
復 温	90分
分 割	320g
ベンチタイム	30分
二次発酵	1時間 / 28℃
焼 成	22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