



Shokupan

食パン ストレート法
(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	70.0%	1400.0g
インスタントイースト赤	1.0%	20.0g
塩	2.0%	40.0g
砂糖	6.0%	120.0g
イビスイエロー	0.2%	4.0g
ショートニングorバター	6.0%	120.0g
粉ミルク	3.0%	60.0g
フレキシ ルヴァン デュラム	1.5%	30.0g
合計	189.7%	3794.0g

工程	
ミキサーの種類	スパイラル
ミキシング	4+3分 / 油脂 / 3+2分
生地温度	27℃ ± 1℃
一次発酵	60分
分割	250g
ベンチタイム	20分
成型	×3
二次発酵	1時間 / 38℃
焼成	30分 / 235℃



- 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。

