

FLEXI LEVAIN RECIPE



Kashipan

菓子パン 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	50.0%	1000.0g
セミドライーストゴールド	1.4%	28.0g
塩	1.2%	24.0g
砂糖	25.0%	500.0g
イビスイエロー	0.2%	4.0g
バター	15.0%	300.0g
卵	15.0%	300.0g
フレキシ ルヴァン デュラム	1.5%	30.0g
合計	209.3%	4186.0g

工 程

ミキサーの種類	スパイラル
ミキシング	4+4分 / 油脂 / 3+3分
生地温度	27℃ ± 1℃
一次発酵	60分
分 割	50g
ベンチタイム	20分
二次発酵	1時間 / 38℃
焼 成	10分 / 235℃



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