

# PAIN AU LEVAIN

## パン オ ル ヴ ァ ン

配 合	levain tout point	Pate Final %	k g g
フランスパン専用粉	20	80	
塩	0.3	1.5	
safインスタントイースト赤		0.06	
ユーロモルト		0.3	
サフルヴァンLV1	0.1		
水	11	55	

工 程		
ミキシング	L5分	L6分
捏上温度	25°C	25°C
発酵時間	27°C 3H 後 5°C 15H	28°C 60分 パンチ 60分
分割重量		500g
ベンチタイム		40分
成形		Court , Boule
ホイロ		28°C 75% 120分
焼成		235/220°C 40分 スチーム

備 考

