

ロッゲンミツシュブロート

LV1 サフルヴァン使用

【仕込量 2kg】

配合	仕上げ種		本捏		TOTAL	
ライ麦全粒粉(細挽)	30%	600g	40%	800g	70%	1400g
フランスパン専用粉			30%	600g	30%	600g
食塩			1.8%	36g	1.8%	36g
 セミドライイーストレッド			0.5%	10g	0.5%	10g
吸水	24%	480g	51%	1020g	75%	1500g
 * 初種 (LV1 サフルヴァン使用)	1.5%	30g			1.5%	30g
計		1110g		2466g		3576g

工程

本捏工程

 ミキシング SP50M	L5分	L4分H1分～
捏上温度	26℃	27℃
発酵時間	26℃/16～20時間	0～10分
分割		型に合わせて
ベンチタイム		5分
成形		型に合わせて
ホイロ		32℃ / 50分
 焼成 オリオン/ソレオ		上火 260℃ → 230℃ 下火 240℃ → 200℃ 40分～

* 焼成時間は大きさによって調節

MEMO

※ <初種(サワー種)の作り方>

 ライ麦全粒粉(細挽)	500g
LV1 サフルヴァン	2.5g
吸水	500g

- ①LV1サフルヴァンを30～35℃のぬるま湯に溶解する(仕込み水の一部)
- ②粉と残りの水と①を混ぜ合わせる
- ③捏ね上げ温度 27℃
- ④発酵時間: 28℃～32℃で約20時間
発酵後、冷蔵庫で約3～5日間保管可能