

ヴァイツェ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	
フランスパン専用粉			80%	1600g	80%	1600g
ライ麦全粒粉(細挽)	10%	200g	10%	200g	20%	400g
食塩			1.8%	36g	1.8%	36g
LESAFFRE  インスタントイースト赤			0.6%	12g	0.6%	12g
吸水	8%	160g	62%	1240g	70%	1400g
 リヴェンド FS60			3.0%	60g	3.0%	60g
* 初種 (LV1 サフルヴァン使用)	0.5%	10g			0.5%	10g
計		370g		3148g		3518g

工程

本捏工程

 ミキシング SP50M	L5分	L5分H1分～
捏上温度	26°C	27°C
発酵時間	26°C / 16～20時間	20分
分割		500g
ベンチタイム		10分
成形		
ホイロ		32°C / 60分
 焼成		上火 245°C → 230°C 下火 225°C → 200°C 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°C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°C
- ④発酵時間:28°C～32°Cで約20時間
発酵後、冷蔵庫で約3～5日間保管可能