

Création d'un levain à 60% de farine
 À partir d'un levain à 50% de farine

	Levains	
	existant (LEa)	nouveau (LEb)
Proportion de farine	50%	60%
Soit donc, pour l'eau	50%	40%
Poids de levain existant	100,00 g
Poids du nouveau à obtenir	200,00 g

Les professionnels parleraient d'un levain de départ hydraté à 100,00% (100%) pour arriver à un levain hydraté à 66,67% (67%)

$$LEa = FAa + ESa = 0,5 LEa + 0,5 LEa$$

$$LEb = FAb + ESb = 0,6 LEb + 0,4 LEb$$

$$0,4 LEb = 0,5 LEa = 50 \text{ g} \implies LEb = 125,00 \text{ g minimum réalisable de levain 60-40}$$

Soit un ajout de 25,00 g de farine aux 100,00 g de levain d'origine (LEa)

Pour un nouveau levain chef 60 - 40 de 200 g, il faudra, en plus :

$$FA = 45,00 \text{ g} \quad \text{et} \quad ES = 30,00 \text{ g}$$

Donc, en tout : **FA = 70,00 g** et **ES = 30,00 g**

Soit effectivement, pour 200 g de levain 60 - 40 : FA = 50 + 25 + 45 = 120 g de farine et ES = 50 + 30 = 80 g d'eau de source

Composition des rafraichis d'un levain 60 - 40 :	Poids envisagé	20,00 g	50,00 g	100,00 g	150,00 g	200,00 g
	Farine	FA = 12,00 g	FA = 30,00 g	FA = 60,00 g	FA = 90,00 g	FA = 120,00 g
Eau de source	ES = 8,00 g	ES = 20,00 g	ES = 40,00 g	ES = 60,00 g	ES = 80,00 g	

Révision et mise en page 21/03/2010
Document protégé

