



第26回 カリフォルニア・レーズン
ベーカリー新製品開発コンテスト

フレッシュ／インスタ／リテール製品部門
カリフォルニア・レーズン金賞／消費者推薦賞

レーズンのチャバッタ ～カリフォルニアからミラノへ～

沖縄製粉 横田 雄輔 氏

材料

発酵種配合 (%)

フランスパン専用粉	50
生イースト	0.5
吸水	30

本捏配合 (%)

発酵種	全量
フランスパン専用粉	50
塩	2
漬け込みオリーブオイル	3
吸水	35
足し水	25
漬け込みレーズン	80

漬け込みレーズン (%)

カリフォルニア・レーズン	100
オリーブオイル	20
生バジル	3

工程

発酵種

ミキシング	L2 分M2 分
捏上温度	20℃
発酵時間	[温度25℃ / 湿度70%] 18 時間

本捏

ミキシング	L5 分M3 分 ↓ (足し水) M3 分 ↓ (漬け込みレーズン) L2 分
捏上温度	22℃
発酵時間	[温度28℃ / 湿度75%] 90 分パンチ90 分
分割重量	225g
成形	分割後、即成形

- 1) 長方形に分割する
- 2) 手粉を多めに振り、キャンバスに取る

ホイロ条件/時間 [温度28℃ / 湿度75%] 40 分～

焼成温度/時間 [上火:260℃ / 下火:240℃] ※スチーム多め
窯入れ直後 [上火:240℃ / 下火:220℃] 20 分

漬け込みレーズン

1. カリフォルニア・レーズンをお湯で洗い、よく水気を切る
2. オリーブオイルと生バジルを混ぜ合わせ、3 日以上漬け込む
3. 本捏直前にオリーブオイルを切り、生バジルは取り除く
4. オリーブオイルは“漬け込みオリーブオイル”として本捏に使用
5. 残りは、発酵ボックスの離型油として使用