



第27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

ホールセール／コンビニエンス製品部門
カリフォルニア・レーズン金賞

チーズ香る
レーズンスティックフォカッチャ 4本入

敷島製パン 小俣 貴広 氏

材料

フォカッチャ生地配合 (%)

強力粉	70
国産強力粉	30
グラニュー糖	2
塩	1.7
モルトシロップ	0.5
オリーブオイル	10
生イースト	1.5
醸造酢	2
改良剤	0.35
全卵	0.05
吸水	68
[折り込み]	

処理済レーズン 対生地:30

飾り材料 (%)

パルメザンパウダー 対生地:7

レーズンの処理 (%)

カリフォルニア・レーズン	100
デザートワイン	10

工程

フォカッチャ生地

ミキシング

↓ (オールイン) L5分H8分

ビニールシートに包み、24℃で30分発酵後、0℃で一晩寝かせる

折込/成形

- 1) 4つ折り×1回:処理済レーズンを折り込み、生地を常温で30分以上休ませる
- 2) リバースシーターで生地厚12mmに伸ばし、95mm×375mmにカットする
- 3) 表面にパルメザンパウダーをトッピングする
- 4) 天板に乗せて発酵

ホイロ条件/時間

[温度38℃/湿度70%] 60分～

焼成前処理

底面まで貫通するように表面に数カ所穴を開ける

焼成温度/時間

[上火:200℃/下火:220℃] 14分～

焼成後、両端を10%ほど切り落とし、27.5mm幅でスライス、4本入りで包装

レーズンの処理

カリフォルニア・レーズンにデザートワインを合わせ2日間以上漬け込む

※レーズンにしっかりと洋酒を入れるため、ビニール袋に入れて漬け込む