



Raisin Grain Bread

レーズングレインブレッド

日清製粉株式会社 研究開発本部 テクニカルセンター
橋本 高広 氏

材料

配合(%)

小麦全粒粉(スーパーファインハード)	45
小麦粉(エコード)	35
ミックス粉(4FV)	20
パン酵母(VF)	3
食塩	2
レーズン濃縮果汁	8
穀物ミックス(17穀アップRP)	30
サワークリーム	3
水	70

漬け込みレーズン	全量
カリフォルニア産くるみ(ロースト)	20

漬け込みレーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	40
赤ワインビネガー	5

工程

ミキシング	L3分 ML8分↓(レーズン、くるみ) L1分 ML1分
捏上温度	26℃
発酵条件/時間	[温度27℃ / 湿度75%]70分
分割	540g (比容積3.3)
ベンチタイム	25分
成形	ナマコ形に成形し、表面にオートフレークをつける
ホイロ条件/時間	[温度30℃ / 湿度75%] 60分
焼成温度/時間	[上火:220℃ / 下火:230℃] 30分 スチーム