

第10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
鉄人大賞



オーツ レーズン
(株)ぐしけん 仲松 勲氏

配合 (%)

強力粉	60
オーツブランミックス	40
イースト	3
食塩	0.6
サワー種	10
自然種	23
水	60
カリフォルニア・レーズン	120

※オーツブランミックスとはオーツ麦フレーク、オーツ麦フスマ、ライ麦粉、小麦粉、小麦フスマ、小麦グルテン、麦芽粉、塩などが含まれている。

工程<ストレート法>

ミキシング	塩 レーズン L 5分 ↓ M 7分 ↓ L 3分
捏上温度	26℃
フロアタイム	60分パンチ40分 (計100分)
分割重量	レーズン生地：750g 外生地：150g (900g)
ベンチタイム	30分
成形	レーズン生地を外生地で包み、ナマコ型にする。 (表面にオートミールを付け、シンペル使用)
ホイロ条件	35℃ 80%
ホイロ時間	60分
焼成温度	200℃ (スチーム使用)
焼成時間	40分

※ミキシングの際、レーズン投入前に外生地用は取り分けておく。