



レーズンブレッド

(ストレート法)

配合	(%)	(g)
小麦粉 (パン用強力粉).....	100	3000
生イースト.....	2.5	75
イーストフード.....	0.05	1.5
レーズン種 (粒種).....	5	150
食塩.....	1.8	54
ブラウンシュガー.....	6	180
脱脂粉乳.....	2	60
レーズンコンポート.....	6	180
油脂 (マーガリン).....	6	180
水.....	70	2100
カリフォルニア・レーズン (ラム漬).....	40	1200

工程

マーガリン レーズン
 ミキシング…L3分H5分↓M8分↓M2分
 捏上温度……………26～27℃
 発酵条件……………27℃ 75%
 発酵時間……………90分 パンチ 30分
 分割重量……………240 g ×2コ
 (ワンローフ型の容積 1340cc)

ベンチタイム……………20～30分
 成形……………手丸め
 ホイロ条件……………38℃ 80%
 ホイロ時間……………50分
 焼成条件……………200/210℃
 焼成時間……………30～35分