第9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

カリフォルニア・レーズン大賞

マルチシリアル入りレーズンブレッド

(株)ぐしけん　仲松 勲氏

配合 (%)

中種

強力粉	60
生イースト	1.5
生地改良剤	0.2
グルテン	3
自然種	10
天塩	0.2
水	37

本捏

強力粉	15
マルチシリアル（※1）	25
砂糖	2
天塩	1.8
バター	4
自然種	10
生イースト	1
カリフォルニア・レーズン	150
水	25

※ マルチシリアル：麦芽粉、オート麦フレーク、ヒマワリ種穀粒、大豆フレーク、小麦フスマ、オート麦フスマ、きび、亜麻仁、ゴマなどのミックス

工程

中種

ミキシング	L3分M2分
捏上温度	26℃
発酵条件	5℃（冷蔵庫使用）
発酵時間	18時間～

本捏

ミキシング	L5分M3分↓バターL5分M2分↓レーズンL3分
	※レーズン投入前に包み生地を取り分けておく
捏上温度	26℃
発酵条件	28℃　75%
発酵時間	30分
分割重量	レーズン生地：725g
	包み生地：120g
ベンチ条件	28℃　75%
ベンチタイム	30分
成形	レーズン生地を包み、ナマコ型にする
ホイロ条件	35℃　75%
ホイロ時間	60分
焼成温度	200℃（スチーム）
焼成時間	35分