

第11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
アイデア賞



夏の野菜 バルサミコ風味・レザン

八木橋 洋悦

配合

ポーリッシュ (%)

強力粉	10
全粒粉	20
インスタントドライイースト	0.1
水	30

本捏 (%)

強力粉	50
セモリナ粉	20
自然塩	2
ユーロモルト	0.2
オリーブオイル	10
インスタントドライイースト	0.8
ラム漬けレーズン	30
カリフォルニア・レーズンペースト	3
マカデミアナッツ	30
水	31
セモリナ粉	適量

夏の野菜フィリング (g)

ズッキーニ	100
パプリカ (黄)	50
パプリカ (赤)	50
マッシュルーム	80
生ニンニク	20
トマトソース	50
ハーブオイル	30
カリフォルニア・レーズン	60
バルサミコ酢	15
赤ワイン	30
ピクルス	20
ローズマリー	適量
スイートバジル	適量
塩	適量
ブラックペッパー	適量
パルメザンチーズ	10



夏の野菜 バルサミコ風味・レザン

工程

ポーリッシュ

ミキシング…………… L 4分
捏上温度…………… 24℃
発酵時間…………… 3時間後、冷蔵庫で24時間

本捏

ミキシング…………… ^{レーズン、ナッツ} L 4分M4分↓L 1分M30秒
捏上温度…………… 24℃
発酵条件…………… 28℃ 75%
発酵時間…………… 90分パンチ30分
分割重量…………… 300g
ベンチタイム…………… 20分
成形

1. 生地をめん棒で、20cmの円に伸ばし、夏の野菜フィリングを100g中央にのせて半分に折り、パーカー成形する。
2. 最終発酵は、キャンパスシートに並べる。

ホイロ条件…………… 28℃ 75%
ホイロ時間…………… 50分
ホイロ後、ナイフ、フォークの形取りにセモリナ粉を振る。
焼成温度…………… 210℃（スチーム）
焼成時間…………… 25分

夏の野菜フィリング

1. 野菜、マッシュルームは、5mm角にカットする。
2. ニンニクをみじん切りにする。
3. カリフォルニア・レーズンを赤ワインで煮込む。熱がとれたら、バルサミコ酢に漬け込む。
4. フライパンにハーブオイルを入れ、ニンニクを炒める。
5. 4に1を入れて炒める。
6. 5にローズマリー、スイートバジルとトマトソースを入れ、塩、ブラックペッパーで味を調えて火からおろす。
7. 6にピクルスとパルメザンチーズを入れ、あえる。