



カリフォルニア・レーズン 製パンアイデアセミナー

～選んでナットク
レーズンパンのある食卓～



レーズン米粉ブレッド

ミル・ヴィラージュ 渡辺 明生氏

配合

生地配合(%)

強力粉	70
米粉湯種	30
アガベシロップ/プラチナ	3
塩	2
セミドライイースト	1
無塩バター	5
吸水	45

分割生地 1 コに対し

カリフォルニア・レーズン	30
セミドライリンゴ	30
ピーナッツダイス	8
イヌリン (粉末)	5

工程

ミキシング

バター

L4分M4分↓L3分M1分

捏上温度

27℃

発酵時間

70分パンチ30分

分割重量

100g×2コ

ベンチタイム

25分

成形

生地をのばして、セミドライリンゴ(30g)、レーズン(30g)、
ピーナッツダイス(8g)をのせ、巻き込む
巻き込んだ生地2本を、焼型に並べて入れる

ホイロ

(35℃/80%) 70分

焼成時間

(上火:210℃/下火:235℃) 25分 ※スチーム有り

※米粉は、同量のお湯で混ぜて一晩置く

※カリフォルニア・レーズンにイヌリンを加え、まんべんなく絡めておく