



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～



干し葡萄と生姜

ミル・ヴィラージュ 渡辺 明生氏

配合

生地配合(%)

全粒粉	50
吸水	47
セミドライイースト	0.3

国産中力粉	50
塩	2
モルト	0.5
アガベシロップ／ブラチナ	2
吸水	17
(パートフェルメント)	100
└ 国産中力粉	100
└ 塩	2.2
└ セミドライイースト	0.2
└ モルト	0.3
└ 吸水	77

分割生地 1 コに対し

ショウガ・レーズン	30
-----------	----

ショウガ・レーズン材料 (%)

カリフォルニア・レーズン	100
すり生姜	5

工程

ミキシング	L4分M1分H1分
捏上温度	26℃
発酵時間	30分パンチ30分
分割重量	250g
ベンチタイム	30分
成形	生地をのばして、ショウガ・レーズン(75g)を巻き込み、棒状にする 5等分にして、クグロフ型に入れる
ホイロ	(30℃/80%) 50分
焼成前処理	残り生地で飾りをする
焼成時間	(上火:220℃/下火:260℃) 22分
前日仕込み	※全粒粉、水とセミドライイーストで仕込む
ミキシング	手捏ね
捏上温度	20℃
発酵時間	20時間
パートフェルメント工程	
ミキシング	L5分M1分
捏上温度	21℃
発酵時間	3時間後、冷却(5℃、オーバーナイト)

ショウガ・レーズン

レーズンを30分蒸して、すり生姜と合わせる