



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～



レーズンとかのこスティック

ミル・ヴィラージュ 渡辺 明生氏

配合

生地配合(%)

ライ麦粉	55
吸水	55
塩	0.2

国産中力粉	45
セミドライイースト	0.6
塩	1.8
モルト	0.3
吸水	5
アガベシロップ/プラチナ	2
(パートフェルメント)	30

↑ 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

カリフォルニア・レーズン	30
かのこ豆 (大納言)	30

工程

ミキシング	L3分M4分
捏上温度	26℃
発酵時間	60分パンチ30分
分割重量	80g
ベンチタイム	20分
成形	生地をのばして、レーズン(24g)とかのこ豆(24g)をのせ、包み込むスティック型
ホイロ	(30℃/80%) 50分
焼成時間	(230℃) 15分 ※スチーム有り
※ライ麦粉は、塩と水を混ぜて一晩置き、吸水させる	

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)