

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
審査員特別賞



キャラウェイレーズン

細田 実

配合 (%)

ルヴァン仕上げ種

中力粉	100
元種	50
モルト	1
水	61

本捏

ルヴァン種	35
強力粉	50
ライ麦粉（細挽き）	50
食塩	2.5
インスタントドライイースト	0.1
バルサミコ	1
キャラウェイシード	1
水	75
カリフォルニア・レーズン	80

工程

ルヴァン仕上げ種

ミキシング	L 10分
捏上温度	24℃
発酵条件	28℃ 75%
発酵時間	4時間後、冷蔵庫（5℃）で8～20時間

本捏

ミキシング	レーズン L 8分 ↓ L 4分
※ レーズン投入前に、包み生地と飾り生地を取り分けておく。	
捏上温度	24℃
発酵条件	30℃ 75%
発酵時間	110分
分割重量	レーズン生地：290 g 包み生地：90 g 飾り生地：40 g
ベンチ条件	30℃ 75%
ベンチタイム	30分
成形	レーズン生地を包み、飾りをのせる。
ホイロ条件	32℃ 75%
ホイロ時間	50分
焼成温度	上火：225℃／下火：220℃（スチーム）
焼成時間	45分
※ 焼成前に粉をかける。	