2014年全国高校生パンコンテスト

パン祖のパン祭大賞/
カリフォルニア・レーズンJr. 大賞

カリフォルニア・レーズンビネガーブレッド

静岡県 田方農業高等学校　鈴木　千賀さん

配合

カリフォルニア・レーズン種配合(%)

中力粉	100
スターター液	100

生地配合(%)

強力粉	90
カリフォルニア・レーズン種	20
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	3
カリフォルニア・レーズン ビネガー(酸度3.4)	7
カリフォルニア・レーズン	40
ローストレストブロート(前処理済)	14
ドライイースト	0.7
食塩	2
吸水	60

レーズンフィリング(%)

レストブロート	10
カリフォルニア・レーズン濃縮果汁	3
カリフォルニア・レーズン ビネガー(酸度3.4)	1

工程

カリフォルニア・レーズン種

発酵条件/時間　27℃　24時間

本捏

ミキシング	L5(レーズン)M5↓L1
捏上温度	24℃
フロアタイム	60分　パンチ　30分
分割重量	300g
ベンチタイム	27℃/75%、30分
成形	バケット
ホイロ条件/時間	32℃/85%、30分
焼成温度/時間	上火:220℃/下火:220℃　20分

ローストレストブロート工程

全部を合わせローストする。