



2015年 全国高校生パンコンテスト

カリフォルニア・レーズン作品部門
鳥越製粉賞

ワインパン ～母のために～

加茂農林高等学校 近藤 実希さん

材料

生地配合(%)

強力粉	100
インスタントドライイースト	1.5
グラニュー糖	8
食塩	1.8
脱脂粉乳	3
全卵	7
無塩バター	8
カリフォルニア・レーズン	40
赤ワイン	70

中 餡(%)

モッツアレラチーズ	30
-----------	----

フィリング(%)

スライスアーモンド	0.8
-----------	-----

工程

本捏

ミキシング

レーズンと無塩バター以外ミキシング L2分M4分L1分
最後に手でレーズンが生地に均等になるように混ぜる。

フロアタイム

20分 無塩バター、レーズンの順に混ぜる。

ベンチタイム

28℃/60%、60分 パンチ 40分

分割重量

2等分、63g、丸目

成形

1. 生地を丸めた状態から手でころがし、20cmくらいにのばす。
2. のばしたら、手でつぶし、つぶしたところに中餡のチーズをのせて包む。
(成形中、形が変わらないように、固めのチーズを使う。)
3. チーズを包んだ棒状の生地を2つ使って、十字にクロスさせたところから編み込みをする。

ホイロ条件/時間

38℃/80%、30分

焼成前処理

焼成直前にスライスアーモンドを生地の上に適量のせる。

焼成温度/時間

上火・下火:180℃、15分

前処理

1. レーズンはワイン(200%、分量外)に浸し、水分をきって強力粉をつける。
2. 赤ワインは、175%から70%まで煮詰める。