



2016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
江川太郎左衛門賞



ティー・ブレッド・レーズン

田方農業高等学校 島添 円さん

材料

レーズン種配合(%)

カリフォルニア・レーズン	50
水	100
砂糖	25
(4日目)	
レーズン酵母液	10
準強力粉	100
水	70
(5日目～7日目)	
前日の種	10
準強力粉	100
水	80

ライ麦粉湯種配合(%)

ライ麦粉	20
生イースト	0.8
天塩	0.2
熱湯	20

生地配合(%)

カリフォルニア・レーズン	50
レーズン種	36
ライ麦粉湯種	40
準強力粉	60
モルト	0.4
食塩	1.8
インスタントドライイースト	0.7
フランスパン発酵種	20
アーモンドダイス	1
くき茶パウダー	2
お茶	34
化粧粉(ライ麦粉)	

トッピング配合(%)

a) 粉糖	50
a) 水	50
b) くき茶パウダー	20
b) 粉糖	30
b) 水	50

工程

レーズン種

- (1日目) 全てを混ぜ合わせ、捏上温度24℃、温度27℃で24時間発酵。朝夕2回攪拌。
(2～3日目) 朝夕2回攪拌。
(4～7日目) 全てを混ぜ合わせ、捏上温度24℃、温度27℃で24時間発酵。

ライ麦粉湯種

1. ライ麦粉、天塩、熱湯を混ぜ合わせる。
生地温度が24℃になったら、生イーストを入れて混ぜ合わせる。
2. 温度27℃で24時間発酵。

本 捏

ミキシング	レーズンを除く材料 L5分M6分 ↓ (レーズン) L1分M1分
捏上温度	24℃
フロアタイム	27℃/75%、60分パンチ30分
分割重量	350g
ベンチタイム	20分
成形	ステッキ形
ホイロ条件/時間	32℃/75%、30分
焼成前	クープを入れる
焼成温度/時間	220℃、18分
焼成後処理	a, bをそれぞれ混ぜ、トッピング。