



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  
鳥越製粉賞



## レーズンとオレンジピールのフーガス

静岡農業高等学校 杉山 萌波さん

### 材料

#### 配合(%)

強力粉	60
準強力粉	40
塩	2
インスタントドライイースト	0.5
水	64
カリフォルニア・レーズン	32
オレンジピール	24
ぬり卵	適量

### 工程

#### 本 捏

	粉と水を混ぜ合わせ捏ねた後、30分オートリーズ。
	少量の湯に溶いたイーストを入れ軽く捏ねる。塩を入れ生地をまとめる。
捏上温度	26℃
発酵条件/時間	27℃/80%、60～90分
分割重量	150g
ベンチタイム	27℃/80%、30分
成形	フィリング51gを生地に練り込み、リーフ型
ホイロ条件/時間	27℃/80%、20～30分
焼成温度/時間	240℃(スチーム)、15分
焼成後処理	ぬり卵を塗る。

#### フィリング

刻んだレーズンとオレンジピールを混ぜる。