



全粒粉のシュトーレン

配合 (%)

前生地

全粒粉	40
イースト	7
牛乳	35

本捏

全粒粉	60
砂糖又はハチミツ	10
塩	1.2
レモンピール	10
アーモンド又は他のナッツ類	5～15
バター又はマーガリン	40

フルーツ類

カリフォルニア・レーズン	70
オレンジピール	5
ラム酒（レーズンを浸して柔らかくする）	70～80g

仕上げ

シナモンシュガー
(砂糖1kgにつきシナモン2g) …… 適量

※ラムレーズンの作り方
前日より漬け込み、時々攪拌する
(※製作条件により調整は必要です。)

工程

前生地

捏上温度	24℃
発酵時間	40分

本捏

ミキシング	L2分MH7分
発酵時間	20分
フルーツ入れ	L2分
捏上温度	26℃
フロアタイム	0分
分割重量	重量を計り、丸く形を整える
ベンチタイム	15分
成形	細長い長方形にし、端と端をたたみこみ、シュトーレン形に成形。
ホイロ条件	26～27℃（高くなりすぎないように管理）70～75%
ホイロ時間	30～45分
焼成	200℃／ 500g：40～45分 1000g：55～60分

※シュトーレンの基本工程

1. フルーツ類は、あらかじめ混合しておく
2. 油脂とフルーツ類を除く全材料をミキサーボールに入れる
3. 油脂の1/3をミキサーに入れ、ミキシングを始める
4. 低速ミキシング時間内に残りの油脂を投入する
5. フルーツ入れ後のミキシングは、レーズンをつぶさない様に全体的に混ざればよい
6. 分割、計量するときにレーズンを切らないように注意して行う