



2017年 全国高校生パンコンテスト

カリフォルニア・レーズン部門
伊豆の国市商工会長賞



ルビーボールパン

七尾東雲高等学校 紺 ななみさん

材料

生地配合(%)

強力粉	100
ドライイースト	2
砂糖	10
塩	0.5
バター	5
脱脂粉乳	4
カリフォルニア・レーズン	25
竹の子粉	0.5
水	60
ご飯	10
紫芋粉	5
ブドウペースト(ルビーロマン)	8

工程

作り方

1. ミキサーにブドウと水を入れ、2分間攪拌し、ペーストを作る。
2. 水に紫芋粉を入れて溶かす。
3. ボウルにご飯、強力粉、砂糖、塩、竹の子粉、脱脂粉乳、ドライイースト、バター、1.2.を入れ攪拌機にかける。
L3M5H3、1次発酵50分。
4. 生地を半分に分ける。半分をレーズンと混ぜて、12個に分割。
5. 4.の生地を丸め、残りの生地を12分割し、包み丸め、丸型にして2次発酵させる。途中何度か生地を返し、型からはみ出ないようにする。
6. 180℃で25分、オーブンで焼く。
7. 焼きあがったら、型から取り出し冷やす。