



レーズン発酵種

配合 (%)

小麦粉 (セイヴァリー)	100
レーズン元種	5
ビタミンC	10ppm
モルトシロップ	0.2
食塩	2
水	65

工程

ミキシング	L5分M5分
捏上温度	25°C
発酵温度	20°C
発酵時間	10～20時間後冷蔵庫で保管