

第12回 カリフォルニア・レーズン ベーカリー新製品開発コンテスト  
カリフォルニア・レーズン協会栄養士推薦賞



## ホーニツヒ ロジィネン ブロート

(株)ドンク東京 吉岡 恒雄

### 配合 (%)

#### サワー種

ライ麦粉	25
初種	2
水	20

#### オートミール前処理

オートミール	25
熱湯 (100℃)	26
ハチミツ	5

#### グラハム粉前処理

グラハム粉	10
水	15

#### レーズンの下準備

カリフォルニア・レーズン	100
赤ワイン	10

#### 本捏

全粒粉	10
ライ麦粉	25
フランスパン用粉	30
胚芽 (ロースト)	5
サワー種	45
生イースト	2
天塩	2
水	50
カリフォルニア・レーズン	90
ドライ克蘭ベリー	10
オートミール (前処理済)	全量
グラハム粉 (前処理済)	全量

オートミール	適量
コーンミール	適量

# ホーニッヒ ロジィネン ブロート



## 工程

### サワー種

ミキシング…………… L 4分  
捏上温度…………… 28℃  
発酵条件…………… 28℃ 75%  
発酵時間…………… 20～24時間

### オートミール前処理

熱湯とハチミツを混ぜ、その中にオートミールを入れる  
※ 本捏の2～3時間前に合わせる

### グラハム粉前処理

グラハム粉と水を合わせ炊く

### レーズンの下準備

1. レーズンを熱湯に5～10分漬けて、熱湯を切る
2. 赤ワインに1週間漬ける

### 本捏

ミキシング…………… レーズン・クランベリー  
…………… L 4分 ↓ L 1分  
捏上温度…………… 28℃  
分割重量…………… 800g  
成形…………… □ーフ成形  
成形後、オートミールとコーンミールを2：1で  
合わせたものを表面に付けて型に入れる  
ホイロ条件…………… 30℃ 80%  
ホイロ時間…………… 60分  
焼成温度  
    上火：230℃ 下火：250℃  
    ↓  
    上火：200℃ 下火：230℃ (スチーム)  
焼成時間…………… 50～60分