



カリフォルニア・レーズン 製パンアイデアセミナー

～選んでナットク レーズンパンのある食卓～



太陽の恵みと大阪しるな

ミル・ヴィラージュ 渡辺 明生氏

配合

生地配合(%)

全粒粉	50
吸水	47
セミドライイースト	0.3

国産中力粉	50
塩	2
モルト	0.5
アガベシロップ／ブラチナ	2
吸水	17
(パートフェルメント)	100
└ 国産中力粉	100
└ 塩	2.2
└ セミドライイースト	0.2
└ モルト	0.3
└ 吸水	77

分割生地 1 コに対し

梅ペースト	5
大阪しるな	13
カリフォルニア・レーズン	25
カリフォルニア・レーズンペースト	5
アマニ	適量

梅ペースト (%)

梅干し	100
昆布出汁	10

工程

ミキシング L4分M1分H1分

捏上温度 26℃

発酵時間 30分パンチ30分

分割重量 100g×3コ

ベンチタイム 30分

成形 3つの生地を楕円にのばす。
一つ目の生地に、梅ペーストを塗り(15g)、生の大阪しるな(20g)のをせ、レーズン(30g)を散らす
二つ目の生地をのせて、レーズンペースト(15g)を塗り、生の大阪しるな(20g)のをせ、レーズン(45g)を散らす
三つ目の生地をのせて、トッピングにアマニを散らす

ホイロ (30℃/80%) 35分

焼成時間 (上火:230℃/下火:215℃) 20分

前日仕込み ※全粒粉、水とセミドライイーストで仕込む

ミキシング 手捏ね

捏上温度 20℃

発酵時間 20時間

パートフェルメント工程

ミキシング L5分M1分

捏上温度 21℃

発酵時間 3時間後、冷却(5℃、オーバーナイト)

梅ペースト

種を取った梅干し、昆布出汁をフードプロセッサーでペースト状にする