

第11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
鉄人大賞



Leinsamen Rosine Vollkorn Brot

ラインザーメン・ロージネ・フォルコーン・ブロート

杉山 大一

配合 (%)

サワー種

ライ麦粉（自家製粉、細）	27.5
水	27.5
初種	3

本捏

中力粉	30
ライ麦粉（自家製粉、細）	12.5
サワー種	55
天塩	2
生イースト	2
水	17.5
①	60
②	30
③	20

（①②③については下記参照）

カリフォルニア・レーズン	75
ライフレーク	適量
オートミール	適量

- | | |
|----------------|----|
| ① ライ麦粉（自家製粉、粗） | 30 |
| 湯（80℃以上） | 30 |
| ② ラインザーメン | 15 |
| 湯（80℃以上） | 15 |
| ③ レストブロート | 10 |
| レストブロート用水 | 10 |

※カリフォルニア・レーズンは水洗いをし、蒸器で蒸してラム酒に漬ける。

工程

サワー種

ミキシング	L 5分
捏上温度	28℃
発酵条件	28℃ 75%
発酵時間	20～24時間
終点Ph	3.9

本捏

- ①、② …… ブリューストック法：本捏の3時間前に合わせる。
③ …… クヴェルシュトック法：本捏の3時間前に合わせる。

ミキシング	レーズン L 5分 ↓ L 1分
捏上温度	27℃
フロアタイム	5分
発酵条件	28℃ 75%
分割重量	900g
成形	形の大きさに合わせ、ナマコ形にする。 ライフレークとオートミールを付ける。
ホイロ条件	35℃ 85%
発酵時間	70分
焼成温度	230℃ → 190℃（スチーム）
焼成時間	65分

焼成後、キリをかける。



カリフォルニア・レーズン協会