



第21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

ホールセール・コンビニエンス製品部門
消費者推薦賞



塩麴レーズン

神戸屋 浅田 正博氏

配合

生地配合(%)

フランスパン専用粉	100
インスタントドライイースト	0.6
食塩	0.6
塩麴	10
吸水	64
処理レーズン	全量

塩麴(%)

乾燥麴	100
食塩	30
水	150

処理レーズン(%)

カリフォルニア・レーズン	70
水(水洗後の吸水)	5
塩麴	7

工程

塩麴

1. 乾燥麴をバラバラにする
 2. 麴と塩をよく混ぜ合わせる
 3. 水を加え、よく混ぜ合わせる
 4. 熟成させる(30℃/w～) 7日程度
 5. 冷蔵保存する
- ※市販品を使用する場合は塩分量を把握しておく

処理レーズン

1. カリフォルニア・レーズンを水でさっと洗う
2. 水を切り、塩麴を加え混ぜ合わせる
3. 塩麴がレーズンになじむように2日間冷蔵保管する

生地

	(処理レーズン)
ミキシング	L8分M2分 ↓ L2分
捏上温度	24℃
発酵条件/時間	28℃/ 70%、120分パンチ60分
分割重量	300g、なまこ状
ベンチタイム	30分
成形	1) ガスを抜き、ロール状にする 2) 生地をねじる 3) 小麦粉をふった布に生地をおく(長さ32cm程度)
ホイロ条件/時間	30℃/ 80%、60分
焼成	上火：225℃/下火：205℃(スチーム)、20分