



2017年 全国高校生パンコンテスト

カリフォルニア・レーズン部門
鳥越製粉賞



みつあみリース

田方農業高等学校 河合 美月さん

材料

レーズン種配合(%)

(レーズン酵母液)	
カリフォルニア・レーズン	50
水	100
砂糖	25
(4日目)	
レーズン酵母液	10
準強力粉	100
水	90
(5~7日目)	
前日の種	10
準強力粉	100
水	90

小麦の前処理(%)

伊豆の国産全粒小麦	20
熱水	30
食塩	0.4
はちみつ	0.7
ショートニング	0.7

生地配合(%)

カリフォルニア・レーズン	60
レーズン種	40
全粒小麦粉の前処理	45
強力粉	65
生イースト	3
塩	11
砂糖	10
脱脂粉乳	3
ロゴニュー	5
卵	20
牛乳	10

工程

レーズン種

(1日目)	全てを混ぜ合わせ、温度27℃で24時間発酵。朝夕2回攪拌。
(2~3日目)	朝夕2回攪拌。
(4日目)	全てを混ぜ合わせる。捏上温度24℃。温度27℃で24時間発酵。
(5~7日目)	全てを混ぜ合わせる。捏上温度24℃。温度27℃で24時間発酵。

小麦の前処理

全ての材料をビーターで混ぜ合わせる。

本 捏

ミキシング	カリフォルニア・レーズンを除く材料 L1L3 L3M6↓(カリフォルニア・レーズン) L1
捏上温度	24℃
フロアタイム	27℃/75%、60分
分割重量	150g
ベンチタイム	30分
成形	みつあみ形
ホイロ条件/時間	32℃/75%、40分
焼成温度/時間	220℃、10分