



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
日清製粉賞



冬にほっこり レーズンパン

咲くやこの花高等学校 八木 怜衣さん

材料

中種配合(%)

強力粉	60
薄力粉	40
塩	1.6
インスタントドライイースト	0.6
水(イースト用)	4
水	60

本捏配合(%)

紅富貴(和紅茶)	1.4
強力粉	60
薄力粉	40
砂糖	3.2
インスタントドライイースト	1.6
卵	12.1
紅富貴(仕込み水)	53.6
生姜パウダー	0.7
無塩バター	10.7
塩	1.4
中種生地	35.7
カリフォルニア・レーズン	35.7
はちみつ	5.4
生姜パウダー	0.2
卵	適量

工程

中 種

1. インスタントドライイーストと水を合わせておく。
2. 強力粉、薄力粉、塩、イースト液、水を入れてひとまとまりになるまで混ぜる。
3. 台の上に出して片手ごねをする。
4. 両手ごねをする。
5. 発酵させる(40℃で1時間)。

本 捏

1. 紅富貴をふやかしておく。
2. 強力粉、薄力粉の1/3、砂糖、インスタントドライイースト、卵、生姜パウダー、紅富貴(仕込み水)を入れて粘りが出るまで混ぜる。
3. 強力粉・薄力粉の残り、無塩バター、中種生地を入れてひとまとめにする。
4. 台の上に出して、塩を入れる。
5. 片手ごねをする。
6. 両手ごねをする。
7. 9割くらいで1.の紅富貴を練り込む。
8. 一次発酵(40℃、30分)。
9. レーズンを10分お湯につけ、水を切る。
10. 生姜パウダー、はちみつを合わせる。
11. フィンガーテスト、ガス抜き、計量をする。
12. ベンチタイム(10分)。
13. 成形(24cm x 15cm 9.10.を入れて巻く)。
14. 二次発酵(40℃、20分)。
15. 卵を塗る。
16. 焼成(210℃、11分)。