



Raisin Curry Bread

レーズンカレーブレッド

日清製粉株式会社 研究開発本部 テクニカルセンター
橋本 高広 氏

材料

配合(%)

小麦粉(デュエリオ)	85
小麦全粒粉(グラハムブレッドフラワー)	15
発酵生地	20
パン酵母(オリエンタルイースト)	3
食塩	1.5
カレーパウダー	2
チキンブイヨン	1
バター	4
水	68
キャロットラペ	全量

カリフォルニア・レーズン	40
モントレージャックシュレッドチーズ	20

発酵生地(%)

小麦粉(リスドオル)	100
インスタントイースト(赤)	0.4
食塩	2
モルトシロップ	0.3
水	68

キャロットラペ(%)

人参細切り	40
果実酢	2

工程

ミキシング	L3分 ML8分↓(バター) ML3分↓(レーズン) ML1分↓(チーズ) ML1分
捏上温度	26℃
発酵条件/時間	[温度27℃ / 湿度75%]40パンチ40分
分割	250g
ベンチタイム	25分
成形	18cmのなまこ形 小麦粉を表面につけ、切込みを5本入れる
ホイロ条件/時間	[温度30℃ / 湿度75%] 40分
焼成温度/時間	[上火:230℃ / 下火:210℃] 25分 スチーム

発酵生地

ミキシング	L5分M3分(22℃)
発酵条件/時間	[温度27℃]90分後冷蔵