



Raisin Chocolate Bread

レーズン チョコレート 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(リスドオル)	70
小麦粉(口レンス)	30
発酵生地	50
インスタントイースト(赤)	0.4
食塩	1.8
レーズン濃縮果汁	5
水	70
水(バシナージュ)	12
カリフォルニア・レーズン	60
ダークチョコレート	40

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

工程

ミキシング

L3分 ML6分↓(発酵生地) ML2分↓(水12%) ML5分
↓(レーズン チョコ) L1分 ML1分

捏上温度

24℃

発酵条件/時間

[温度27℃ / 湿度75%]60分パンチ60分

パンチタイム

25分

分割・成形

厚さ4cm、奥行30cmの四角形に生地を広げ、30分休ませる。
250g棒状にカットし、2本1組でねじってキャンパスシートにならべる。

ホイロ条件/時間

[温度27℃ / 湿度75%] 40分

焼成温度/時間

[上火:230℃ / 下火:220℃] 30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