



2015年 全国高校生パンコンテスト

パン祖のパン祭大賞
カリフォルニア・レーズンJr大賞



レーズンリーフティー

田方農業高等学校 加藤 真璃さん

材料

カリフォルニア・レーズン種配合(%)

【レーズン酵母液: 1～3日目】

カリフォルニア・レーズン	50
紅茶液	100
砂糖	25

【4日目】

レーズン酵母液	10
準強力粉	100
紅茶液	70

【5日目～7日目】

前日の種	10
準強力粉	100
紅茶液	80

たまねぎ種配合(%)

【玉ねぎ酵母液: 1～3日目】

玉ねぎの皮	50
紅茶液	100
砂糖	25

【4日目】

玉ねぎ酵母液	10
準強力粉	100
紅茶液	70

【5日目～7日目】

前日の種	10
準強力粉	100
紅茶液	80

生地配合(%)

カリフォルニア・レーズン	50
レーズン種	36
たまねぎ種	18
準強力粉	70
モルト	0.5
塩	1.9
インスタントドライイースト	0.8
紅茶	48

カリフォルニア・レーズン種

1日目	全てを混ぜ合わせ、室温: 27℃で、24時間発酵。朝夕2回かくはん。
2日目～3日目	朝夕2回かくはんする。
4日目	全てを混ぜ合わせる。捏上温度: 24℃、室温: 27℃で24時間発酵。
5日目～7日目	全てを混ぜ合わせる。捏上温度: 24℃、室温: 27℃で24時間発酵。

たまねぎ種

たまねぎの皮はあらかじめ乾燥させておく。

1日目	全てを混ぜ合わせ、室温: 27℃、24時間発酵。朝夕2回かくはん。
2日目～3日目	朝夕2回かくはんする。
4日目	全てを混ぜ合わせる。捏上温度: 24℃、室温: 27℃で24時間発酵。
5日目～7日目	全てを混ぜ合わせる。捏上温度: 24℃、室温: 27℃で24時間発酵。

工程

本捏

ミキシング	レーズンを除く材料 L5分M6分↓(レーズン)L1分M1分
捏上温度	24℃
フロアタイム	27℃/75%、60分 パンチ 30分
分割重量	230g
ベンチタイム	20分
成形	葉っぱ型
ホイロ条件/時間	32℃/75%、30分
焼成前	ライ麦をふった後、葉脈を入れる
焼成温度/時間	230℃、17分