



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
伊豆の国市観光協会長賞



洋風今川焼

三重県立相可高等学校 井上 桃華さん

材料

生地配合(%)

強力粉	90
米粉	10
砂糖	10
塩	1.5
卵	13
スキムミルク	5
水	55
バター	15
イースト	2

フィリング(%)

こしあん	110
カリフォルニア・レーズン	90

工程

作り方

1. 水、卵、強力粉、米粉、スキムミルク、砂糖、塩をボールに入れ、真ん中にくぼみを入れ、そこにイーストを入れる。
2. 細かく切ったバターを入れて混ぜる。
3. 混ざった生地を1時間発酵させる。
4. こしあんにレーズンを入れ、混ぜておく。34gに分けておく。
5. 発酵させた生地の空気を抜いて、90gに分ける。
6. 丸に伸ばしたパン生地の真ん中に4.をのせて包む。
7. 2次発酵させて、オーブン180℃で予熱する。
8. 天板に生地をのせ、レーズンを3粒を加え、その上にクッキングシートを被せて、さらに天板をのせて焼く。

本 捏

ミキシング	L2M5 ↓ (バター投入) L2MH8
捏上温度	26℃
フロアタイム	90分、28℃/75%
分割重量	50g
ベンチタイム	30分、28℃/75%
成形	丸型
ホイロ条件/時間	30分、38℃/85%
焼成温度/時間	11分、上火200℃/下火200℃