

レーズンブレッド

	B/%		B/%
粉類	100	春よ恋	77
		道産ライ麦粉全粒粉	23
塩分	2	ローズソルト	2
イースト	1.2	赤サフ	1.2
水分	67	水道水（冷水）	67
		ポッカレモン	2滴
糖類（液系）	10	コンデンスミルク	10
老麺	20	余り生地（具なし,なんでも○）	20
油脂	3.3	グラスフェットバター	3.3
レーズン	100	カレンズ	100
		グレープジュースorジュレ	33
↑ 実質使用料は100 ※絞った実だけ使用			
トッピング		オーツ麦	適量
合計	303.5%	→歩留まり約98%→	297%

☆ミキシング	累計時間（約）
L3H15（レーズン）L3	25"
☆フロアタイム 60"（=1'）	85"（=1'25"）(+60"=1'）
☆分割丸め 1斤450g 前後	90"（=1'30"）(+5"）
☆ベンチレーター	120"（=2'）(+30"）
☆成形	130"（=2'10"）(+10"）
☆ホイロ	
40°C：45"	175"（=2'55"）(+45"）
※レンジ予熱時間：230°C設定15"	190"（=3'10"）(+15"）
☆焼成 190°C：15"+15"=30"	220"（=3'40"）(+30"）
	計 3時間 40分

☆レーズンはサッと軽く表面を水洗いします。そのあと漬け汁で揉むようにしっかりと前日に漬け込んでおいて、冷蔵保管します。生地のみキシング開始時に、手でギュッと絞って、「100」の分量をM15の後に投入。