



ベーカリー

レーズンシュガーパン

スチーマー
自動加湿オーブン
オープン

●材料<20個分>

強力粉	800.0 g
耐糖性イースト	12.0 g
水	2.5 g
スキムミルク	520.0 g
上白糖	60.0 g
塩	80.0 g
無塩バター	10.0 g
レーズン	280.0 g
ラム酒	28.0 g
バター2gカット	40.0 g
微粒子グラニュー糖	適量
溶き卵	
全卵	50.0 g
牛乳又は水	8.0 g
塩	0.2 g

●作り方

1. 各食材を計量し、粉類・上白糖は振るっておく。
バターは常温に置く。
2. レーズンは熱湯にくぐらせラム酒をふりかけておく。
3. 粉、上白糖、耐糖性イーストをボールに入れ、水を加え滑らかになるまで混ぜる。
4. ③にラップをして25分置く。
5. ④に塩を入れて混ぜ合わせ、10分ミキシングしてグルテンを出し、更にバターを加えて捏ね、10分間ミキシングする。
6. ⑤を丸めてボールに移し、35℃で30分発酵させる。
7. ⑥をガス抜きし、タッパーなどで密閉し、冷蔵庫(10℃目安)で、10～12時間置いて発酵させる。
8. ⑦の生地をガス抜きし、水分をふきとったレーズンを生地混ぜて90gに分割し、ラップをして20分休ませる。
9. ⑧の生地をガス抜きし、焼き皿に並べる
10. ⑨を35℃で30分発酵させる。(1.2倍目安)
11. ⑩の中央からクープを入れ、表面に刷毛で溶き卵をぬる。
12. 割れ目にバター2gを入れ、微粒子グラニュー糖をふる。
13. 立ち上げたスチコンで加熱する(ステップモード)

●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
①	オープン	200℃	1分	—	1	1/1焼き皿
②	オープン	165℃	17分	—	1	



ニチワシェフPoint

グラニュー糖は微粒子グラニュー糖を使って下さい