

レーズンロール

600×400天板 40g×20個
50g×15個



温度設定

デッキオープン			
温度		熱量調整	時間
上火	210 ℃	6	12分
下火	180 ℃	2	

コンベクションオープン		
温度	風量	時間
200 ℃	弱	10分

材料

強力粉	90 %	
薄力粉	10 %	
砂糖	8 %	
塩	2 %	
インスタントイースト	0.8 %	
卵	10 %	
牛乳	56 %	
バター	10 %	
レーズン	50 %	

作業手順

- ① ・ミキシング L-3 M-4 (B) L-2 M-4 (R) L-2
- ② ・捏ね上げ温度 26℃
- ③ ・一次発酵 60分
- ④ ・パンチ 無
- ⑤ ・二次発酵 無
- ⑥ ・分割 40-120g
- ⑦ ・ベンチタイム 10分
- ⑧ ・成形 丸め・編み込み
- ⑨ ・ホイロ 34℃ 82% 60分

調理のポイント

- ・レーズンが潰れやすいので、低速ミキシングで練り込む（手捏ねでも良い）
- ・表面のレーズンは焼くと固くなりやすいので、なるべく生地の中に入れ込む
- ・レーズンはラム酒に漬け込むことで、日持ちと柔らかさが出てくる



Maruzen

株式会社マルゼン キッチンコンサルティング室作成 2026.8