



◇ 材料 17個分

カメリヤ	80%	320g
バイオレット	20%	80g
ドライイースト	2%	8g
砂糖	10%	40g
塩	1.5%	6g
スキムミルク	5%	20g
バター(有塩)	12%	48g
水	65%	260g
合 計	199.5%	782g

◇ 作り方

1. ニーディング 15分
2. 一次発酵 40分
3. 分割・丸め 45g×17個分
4. ベンチタイム 15分
5. 成 型 ☆
6. 仕上発酵 25分
7. 焼 成 170～180℃ 12分
(ガスオーブンの場合)



1. 生地は乾燥させないように充分注意する。
2. うち粉はなるべく使用しない。

準備

レーズンはオイルコーティング
してないものを使用し、塩水で
軽く洗い、水気を切っておく。

◇ 成型

1. 分割・丸める。
2. ベンチタイム10分後
円すい形にしてさらに5分休ませる。
3. 15～17cmに伸ばして上から巻く。

レーズンを並べ、
巻き込むとレーズン入り
ロールパンが出来る。

