

信州産小麦100%の

## 信州ワインブレッド



信州産の小麦粉と赤ワインに、こだわったハースブレッドです。ワイン漬けのクランベリーとローストしたくるみをタツプリと練りこんで、素朴な外観に焼き上げています。ハードなクラストと、ワインの香りとフルーツの自然な甘みのクラムで食べやすい食事パンに仕上がっています。食事やワインのお供にはもちろん、サンドウィッチにもお勧めです。

ストレート法	
原 材 料 名	配 合 %
<b>華 梓</b>	90
長野県産全粒粉	10
釜焚き島砂糖	1
ゲラントの塩	1.8
ショートニング	3
赤ワイン	30
ドライクランベリー	30
クルミ(ロースト)	10
マウリパン インスタントドライイースト(金)	0.8
水	35

工 程 条 件	
混 捏 内 訳	L5M4 ↓ フルーツL2
捏ね上げ温度	27℃
発酵時間	90分
分割重量	大 700g, 小 250g
ベンチタイム	30分
ホイロ時間	60分
ホイロ温度/湿度	33℃/75%
焼成温度	220℃/220℃
焼成時間	大 30分(蒸気)
	小 20~25分(蒸気)

### クルミの前処理

クルミは約4倍の重そう水※ でよく洗い、水気を切り 200℃のオーブンで軽くローストした後、きざむ。

※ 重そう水……水100%に対し、重そう4%

### クランベリーの前処理

フルーツは同量のワインに一晩漬け込んで使用します。漬け込んだクランベリーは強めに絞ってから使用します。残ったワインは練りこみ用に使用します。