

制作方法

ShoEi

品名：黑麦法式面包		原料名	配比%	原料名	配比%
 黑麦法式面包 使用秀爱产品： 蓝莓脯 蔓越莓小片 夏威夷果仁		主面团		麦芽酵种	
		高筋面粉	60.00	中筋面粉	100
		T170	40.00	盐	2
		麦芽酵种	60.00	麦芽糖	1
		汤种	20.00	鲜酵母	0.4
		砂糖	3.00	水	70~74
		蜂蜜	3.00		
		盐	0.50	汤种	
		黄油	2.00	高筋面粉	100
		鲜酵母	0.80	砂糖	1
		水（吸水）	25~	盐	1
		蓝莓脯	15.00	100度热水	100
		夏威夷果仁	20.00		
		蔓越莓小片	10.00		
备注	汤种：80度1：1T170 蓝莓脯 15%，夏威夷果20%，蔓越莓小片10%				
制作过程					
制作过程	1、麦芽汤种：中力粉100%、麦芽精1%、盐2%、生酵母0.4%，吸水70-74%				
	2：汤种：强筋粉 100% 砂糖1% 盐1% 100度热水（50度一下冷藏保存）				
	2、混合除盐以外的材料，24度静置。20分钟后，加盐，22度低速搅拌，折叠发酵，20分钟折叠1次共3次，覆盖保鲜膜冷藏隔夜。				
	3、成型：扁平圆形（橄榄形），表面撒粉装饰。				
	4、加入浸泡过的果干（需沥干水分）防止面团过湿。				
5、烘烤：230/210/15分钟					
面团温度					
发酵时间	30度 80% 40分~				
烤制温度	上230°/下210° 要蒸汽				
烤制时间	15分钟				
其他					
	● 使用秀爱产品： 1、蓝莓脯 2、夏威夷果仁 3、蔓越莓小片				