

制作方法

ShoEi

品名: 脆皮小土司	原料名	配比g	原料名	配比g
ShoEi 脆皮小土司 	法粉	1000	火腿丁	160
使用秀爱原料: 开心果粉、白芝麻	糖	30	孜然	10
	盐	20	开心果粉	50
	奶粉	20	波兰种	
	鲜酵母	30	高筋面粉	1000
	麦芽精	5	水	1250
	水	680	鲜酵母	3
	波兰种	150	装饰	
	花椒油	30	白芝麻	适量
备注	基本发酵20分, 分割120g冷藏一晚			
制作过程				
制作过程	1、将法式面粉, 糖, 盐, 奶粉全部放进搅拌缸中。			
	2、倒入水、波兰种、麦芽精、青花椒油慢速拌匀。			
	3、加入新鲜酵母搅拌至面筋形成。			
	4、用快速搅拌至手套膜。			
	5、加入开心果粉、火腿丁、孜然粒慢速拌匀。			
	6、基本发酵20分钟, 分割冷冻2小时, 移至冷藏12小时。			
	7、成形, 表面沾白芝麻, 最后发酵80分。			
面团温度	23度			
面团重量	120g			
烤制温度	上火215, 下火235			
烤制时间	22分			
其他	蒸气喷3秒			
	• 使用秀爱产品: 开心果粉、白芝麻			