

制作方法

ShoEi

制作方法				ShoEi	
品名：脆皮小土司		原料名	配比g	原料名	配比g
<div>ShoEi</div> <div>脆皮小土司</div> <div></div> <div>使用秀爱原料： 开心果粉、白芝麻</div>	法粉	1000	火腿丁	160	
	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				