

制作方法

ShoEi

品名：坚果双莓欧包		原料名	配比g	原料名	配比g
	面团		液种		
	T65	700	T65	100	
	面包粉	300	盐	1	
	液种	300	水	100	
	鲜酵母	24	干酵母	1	
	盐	20	麦芽精	1	
	水	680			
	后水	70			
	腰果仁	150			
	核桃仁三路	50			
	蓝莓脯	70			
	橙皮脯丁6.4mm	80			
	暗红蔓越莓大片	80			
产品口感	坚果香浓，果脯酸甜，麦香浓郁有嚼劲				
产品卖点	健康养生欧包款，风味层次丰富				
适用人群	喜爱欧包、健康烘焙爱好者				
制作过程					
制作过程	1、将除盐和果干以外的其他原料倒入搅拌缸，搅打至成团出膜后，加入盐搅打至8成，加入果干				
	2、室温 22-24℃发酵60分钟,30分钟折叠一次,第二次30分钟进行分割				
	3、分割300g/150g				
	4、中间松弛15~20分钟				
	5、整形成长方形/长圆柱形(包柚香乳酪)				
	6、发到1.5倍大				
	7、入炉烘烤270C/220℃蒸汽				
	8、22min/13min				
	● 使用秀爱产品： 腰果仁、蓝莓脯、橙皮脯丁6.4mm 暗红蔓越莓大片、核桃仁三路				