

制作方法

ShoEi

品名：南瓜籽海盐包		原料名	配比g	原料名	配比g
		面团		老面	
		面包粉	1000	面包粉	1000
		盐	15	盐	22
		鲜酵母	24	水	650
		汤种	100	干酵母	5
		老面	200		
		水	540	表面	
		后水	50	南瓜籽丁	200
		淡奶油	150	南瓜籽粉	200
		黄油	60		
		南瓜籽酱	30		
		南瓜籽粉	150		
产品口感	松软咸香，南瓜籽酥脆清香				
产品卖点	风味清淡咸香、少油清爽，适合早餐食用				
适用人群	偏好咸口坚果面包的消费群体				
制作过程					
制作过程	1、将除盐和黄油以外的其他原料倒入搅拌缸中搅拌，至成团出膜后，加入盐和黄油，打至8成后取出				
	2、面团松弛30分钟后，分割成60克/个				
	3、分割好的面团搓成水滴长条状，包上保鲜膜，冷藏1小时。				
	4、松弛后擀开，抹上一层南瓜籽酱与有盐黄油，卷成牛角状生坯，进醒发箱。				
	5、醒发好后，表面撒上烘烤南瓜籽丁与海盐，入炉烘烤，至表面金黄酥脆。				
	6、入炉烘烤260C/185℃蒸汽				
	7、11min				
	● 使用秀爱产品：南瓜籽酱、南瓜籽丁、南瓜籽粉				