

制作方法

ShoEi

品名：法式坚果杂粮包		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	1.5
		水	680	装饰谷粒	
		后水	70	熟白芝麻	100
		朗姆酒提子干	250	葵花籽仁	100
		核桃仁三路	250	南瓜籽仁	100
产品口感	麦香浓郁，坚果酥脆，提子温润酒香绵长				
产品卖点	健康饱腹，酒香增味，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				
	4、中间松弛15~20分钟				
	5、整形成长圆柱形				
	6、表面喷水粘装饰谷粒				
	7、发到1.5倍大				
	8、入炉烘烤270C/220℃蒸汽				
	9、18min				
	● 使用秀爱产品： 朗姆酒提子干、核桃仁三路、 葵花籽仁、南瓜籽仁、熟白芝麻				