

制作方法

ShoEi

品名：普罗旺斯欧包		原料名	配比g	原料名	配比g
	佛卡夏面团		液种		
	T65	500	T65	100	
	面包粉	500	盐	1	
	麦芽精	5	水	100	
	液种	300	干酵母	1	
	鲜酵母	15	麦芽精	1	
	盐	22	普罗旺斯欧包		
	水	700	佛卡夏面团	1000	
	后水	200	黑椒肠	170	
	橄榄油	100	烘烤黑芝麻	50	
	烤后装饰		葵花籽仁	50	
	雪花芝士粉	适量	南瓜籽仁	50	
	辣芝士粉	适量	带皮扁桃仁丁	30	
产品口感	松软有嚼劲，坚果香脆，扁桃仁焦香浓郁				
产品卖点	健康饱腹，多元坚果组合，风味浓郁				
适用人群	喜爱欧包、追求健康代餐的消费群体				
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				
	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、表面撒粉				
	7、发到1.5倍大				
	8、入炉烘烤270C/220℃蒸汽				
	9、18min				
	● 使用秀爱产品： 葵花籽仁、南瓜籽仁、烘烤黑芝麻、带皮扁桃仁丁				