制作方法

ShoEi

品名：健康杂粮包	原料名	配比g	原料名	配比g
	高筋面粉	700	水	620
	全麦面粉	300	黄油	70
	咖啡粉	10	南瓜籽仁	30
	糖	70	葵花籽仁	30
	盐	10	核桃仁三路	100
	奶粉	40	熟白芝麻	20
	新鲜酵母	30	烘烤黑芝麻	20

卖点	多重籽仁坚果，烘烤后香气丰富，切面满满坚果颗粒，卖相出众。

制作过程	
制作过程	1、将高筋面粉，全麦面粉、咖啡粉、糖、盐、奶粉、水全部放进搅拌缸中。
	2、慢速拌匀。
	3、加入新鲜酵母搅拌至面筋形成。
	4、加入黄油慢速拌匀，用快速搅拌至手套膜。
	5、加入南瓜籽仁，葵花籽仁、核桃仁三路慢速拌匀。
	6、基本发酵60分钟，分割松弛30分。
	7、整形：将面团擀开卷起，沾上白芝麻，最后发酵60分钟。
面团温度	24℃
面团重量	300g / 个
烤制温度	蒸汽喷3秒，上火 210℃，下火 180℃
烤制时间	22 分钟
ShoEi	● 使用秀爱产品： 葵花籽仁、南瓜籽仁、核桃仁三路、熟白芝麻、烘烤黑芝麻

ShoEi