制作方法

ShoEi

品名：蜂蜜坚果棒	原料名	配比g	原料名	配比g
	**法国老面**		**主面团**	
	法式面粉	1000	法式面粉	1000
	干酵母	4	盐	20
	盐	20	麦芽精	5
	麦芽精	4	干酵母	5
	水	750	水	720
	波兰种	100	法国老面	300
			波兰种	100
			蜂蜜	200
	波兰种		**腰果仁**	150
	高筋面粉	1000	**蓝莓脯**	150
	水	1250	**蔓越莓干**	100
	新鲜酵母	3	**橙皮脯丁6.4mm**	150
			柚子皮脯丁6.4mm	100

卖点	蜂蜜调和，多重坚果果干添加，口感耐嚼，便携解馋。
制作过程	
制作过程	1、法粉倒入搅拌缸，加入水、麦芽精、波兰种慢速拌匀，表面撒干酵母水解 20-30 分钟。
	2、将法国老面加入搅拌缸，和主面团搅拌至干酵母溶解，加入盐慢速拌匀。
	3、快速搅拌至手套膜，蜂蜜分 4 次加入慢速拌匀。
	4、最后加入所有果干慢速拌匀即可。
	5、一次发酵 40 分钟，翻面再发酵 40 分钟，时间到进行分割，分割完直接成型。
	6、最后发酵 30 分钟，表面筛少许高筋面粉做装饰。
面团温度	22℃
面团重量	150g
烤制温度	上火220℃，下火210℃，喷蒸汽 3 秒
烤制时间	22 分钟
ShoEi	**● 使用秀爱产品：** **腰果仁、蓝莓脯、蔓越莓干、橙皮脯丁6.4mm、柚子皮脯丁6.4mm**

ShoEi