



# 巧克力蔓越莓麵包

材料名稱	%	g
(1)		
活力綿特高 1 號-A1	80	800
EU 藍帶全麥粉	20	200
可可粉	2	20
水	66	660
糖	3	30
鹽	1.8	18
速溶酵母(低糖)	1.3	13
麥芽精	0.5	5
(2)		
奶油	3	30
(3)		
蔓越莓乾	15	150
水滴巧克力	12	120
合計	204.6	2046

## 條件

麵糰溫度：28℃  
 基本發酵：30 分，翻麵後 30 分  
 分割重量：300g/6 個  
 中間鬆弛：30 分  
 整型：長型約 25~28 公分  
 最後發酵：30 分  
 烤箱溫度：上火 240℃  
 下火 210℃  
 烘焙時間：20~25 分(入爐後再噴蒸氣 4 秒)



## 製程

- 1.蔓越莓乾泡少許萊姆酒一晚隔天使用。
- 2.(1)項材料攪拌慢速 2 分鐘中速 2 分鐘。
- 3.(2)項材料加入攪拌慢速 1 分鐘中速攪拌至擴展階段。
- 4.(3)項材料加入慢速攪拌均勻。

地址：台中市清水區北堤路 35 號  
 TEL：(04)26577959 FAX：(04)26574122  
 訂購專線：(04)26577922

