



## 思多倫(Stollen)麵包

材料名稱	(%)	重量(g)
(1)		
活力綿特高 1 號-A1	100	1600
細砂糖	12	192
速融酵母(乾)	1	16
鹽	1.8	28.8
全蛋	10	160
鮮奶	30	480
水	29	464
(2)		
奶油	15	240
(3)		
紅酒	6	96
葡萄乾	15	240
桔皮丁	10	160
蔓越莓乾	5	80
核桃	5	80
合計	239.8	3836.8

### 條件

攪拌後麵糰溫度：27℃  
 基本發酵：30 分，翻麵後 20 分  
 分割重量：250g/15 個  
 中間鬆弛：30 分  
 整型：麵糰桿成橢圓狀後對折  
 最後發酵：30 分  
 烤箱溫度：上火 200℃  
                   下火 200℃  
 烘焙時間：18 分



### 製程

- 1.將除核桃外(3)項材料拌勻泡一晚隔天使用。
- 2.(1)項材料攪拌慢速 2 分鐘中速 3 分鐘。
- 3.將(2)項材料加入攪拌慢速 2 分鐘中速攪拌至擴展階段。
- 4.將(3)項材料加入慢速攪拌均勻。

### 裝飾

\* 出爐趁熱撒上防潮糖粉。

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

