



酒香葡萄麵包

| 材料名稱 | % | g |
|--------------|-------|------|
| (1)主麵糰 | | |
| 細砂糖 | 7 | 50 |
| 鹽 | 2.4 | 18 |
| 水 | 12.3 | 91 |
| 米酒 | 20 | 150 |
| 活力綿特高 1 號-A1 | 27 | 200 |
| 乾酵母 | 1.2 | 12 |
| 胚芽粉(熟) | 4 | 30 |
| (2) | | |
| 桂圓乾 | 14 | 100 |
| 葡萄乾 | 14 | 100 |
| 核桃 | 13.3 | 100 |
| (3)葡萄菌水種 | | |
| 活力綿特高 1 號-A1 | 73 | 550 |
| 乾酵母 | 0.4 | 3 |
| 葡萄菌水 | 20 | 150 |
| 水 | 33.3 | 250 |
| (4)葡萄菌水 | | |
| 葡萄乾 | 17 | 170 |
| 細砂糖 | 6.5 | 65 |
| 冷開水 | 33.5 | 335 |
| 合計 | 298.9 | 2374 |

條件

麵糰溫度：26℃
 基本發酵：30 分，翻麵後 30 分
 分割重量：350g/5 個
 中間鬆弛：20 分
 整型：三角型
 最後發酵：40 分
 烤箱溫度：上火 230℃
 下火 200℃
 烘焙時間：28 分(入爐後再噴蒸氣 5 秒)



製程

- (4)項材料裝入容器(消毒過)搖勻,放置室溫 7 天(第 3 天排氣,每日搖 2 次),汁液冷藏備用。
- (3)項材料拌成光滑麵糰冷藏隔天使用。
- (1)項材料攪拌慢速 1 分鐘加入 1.麵種中速 2 分鐘。
- (2)項材料加入 2.之麵糰拌勻。

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

