



台灣大食品股份有限公司  
Top Food Industry Corporation

## 蕃茄核桃麵包

材料名稱	(%)	重量(g)
(1)		
活力綿特高 1 號-A1	50	500
EU 藍帶全麥粉	50	500
細砂糖	4	40
速溶酵母	1	10
水	70	700
鹽	2	20
(2)		
奶油	15	150
蕃茄乾	20	200
核桃	10	100
合計	222	2220

### 條件

攪拌後麵糰溫度：26°C

基本發酵：40 分鐘，翻麵後 20 分鐘

分割重量：350g / 6 個

中間鬆弛：30 分鐘

整型：三角形

最後發酵：40 分鐘

烤箱溫度：上火 230°C

下火 200°C

烤焙時間：28~30 分鐘

### 製程

1. 材料(1)慢速拌勻 2 分鐘轉中速 2 分鐘，加入(2)奶油慢速 2 分鐘轉中速 2 分鐘。

2. 拌入(2) 蕃茄乾與核桃，麵糰溫度約 26°C。

註：蕃茄乾 200g + 萊姆酒 20g 浸泡隔夜 切 1/4 丁狀備用。

核桃預烤 上火 150°C / 下火 150°C 10 分鐘 放涼備用。



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

