



德國麵包食譜





健康面包改良剂

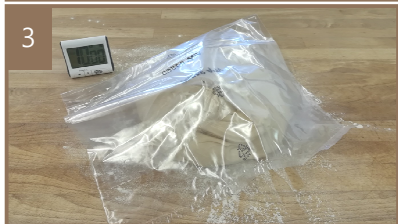
配方

1000 g	小麦粉
20 g	食盐
15 g	干酵母或 40 g 鲜酵母
30—40 g	健康面包改良剂
580 g	水



1

1. 准备好原料，干酵母或鲜酵母均可。



3

2. 先低速揉面4分钟，再高速揉面5分钟。揉面时间可根据揉面机类型，面团量的大小，面团的一致性差异以及成品的要求来调整。

3. 用保鲜膜或者一块布料覆盖面团，静置10—15分钟。



4

4. 称取2200克面团滚圆，静置10分钟。

5./6./7. 用面团分块滚圆机将面团制成小面团。



8

8. 塑造成长条形面包卷或其他所需形状。摆放在铺有油纸的烤盘上醒发40分钟(温度30°C 湿度75%)。



9

9. 纵向划1刀或2刀。

10. 烘烤温度230°C。烘烤时间大约18分钟。



10



2



5



6



7



法棍面包预拌粉 10 %

配方:

- 1000 g 小麦粉
- 650 g 水
- 100 g 法棍面包预拌粉 10 %
- 20 g 干酵母



1

1. 准备好原材料。



3

3. 用保鲜膜或者一块布料覆盖面团，静置15分钟。



4

4. 将面团分成350-400g每份，搓成条状。



5

5. 用保鲜膜或者一块布料覆盖静置 15-20分钟。



6

6. 将面团搓成法棍状并放入法棍烤盘中，置于醒发箱中醒发40-50分钟（温度30°C 湿度75%）。



8

7. 纵向划4刀后放入烤箱。烤箱要求上下独立温控并 可供蒸汽。烘焙温度230°C。烘焙时间约20分钟。



2

2. 先低速揉面4分钟，再高速揉面6分钟。揉面时间可根据揉面机类型，面团量的大小，面团的一致性差异以及成品的要求来调整。



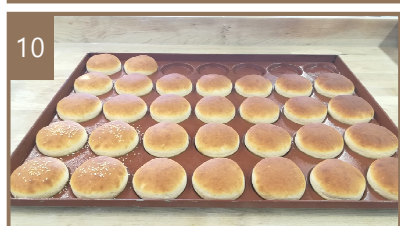
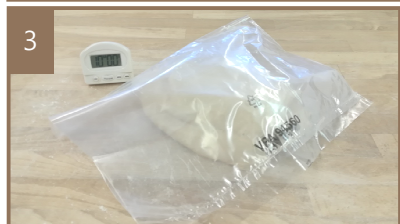
7



软面包改良剂2 %

配方:

1000 g 小麦粉	80 g 白糖
30 g 脱脂奶粉	20 g 干酵母或 50 g 新鲜酵母
20 g 食盐	20 g 软面包改良剂 2 %
40 g 黄油	25 g 土豆片
570 g 水	



1. 准备好原料，干酵母或鲜酵母均可。
2. 先低速揉面4分钟，再高速揉面4分钟。揉面时间可根据揉面机类型，面团量的大小，面团的一致性差异以及成品的要求来调整。
3. 用保鲜膜或者一块布料覆盖面团，静置10分钟。
4. 称取1900克面团滚圆，静置10分钟。
5. /6. /7. 用面团分块滚圆机将面团制成所需小面团。
8. /9. 摆放于烤盘中。醒发50—60分钟(温度30° C 湿度75%)。
10. /11. 烘烤温度240° C. 烘烤时间大约10分钟。





金色面包浓缩粉

配方:

- 230 g 面包浓缩粉
- 770 g 小麦粉
- 620 g 水
- 15 g 干酵母



1. 准备好所需原料。



2. 先低速揉面4分钟，再高速揉面5分钟。揉面时间可根据揉面机类型，面团量的大小，面团的一致性差异以及成品的要求来调整。

3. 用保鲜膜或者一块布料覆盖面团，静置10—15分钟。



4. 将面团分成850 g每份。



5. 面团塑形后放入醒发箱醒发30-40分钟(温度30° C湿度75%)。

6. 纵向划1刀后放入烤箱。烤箱要求上下独立温控并可供蒸汽。烘焙温度从250° C下降至200° C。烘焙时间约50分钟。





黑麦面包浓缩粉

配方:

500 g 面包浓缩粉

500 g 小麦粉

780 g 水

15 g 干酵母



1. 准备好所需原料。



2. 先低速揉面4分钟，再高速揉面5分钟。揉面时间可根据揉面机类型，面团量的大小，面团的一致性差异以及成品的要求来调整。



3./4. 用保鲜膜或者一块布料覆盖面团，静置10—15分钟。



5./6. 将面团分成850 g每份，放入容器中。



7. 面团塑形后放入醒发箱醒发30-40分钟 (温度30°C，湿度75%)



8./9. 烘焙温度从250°C 下降至200°C。烤箱要求上下独立温控带蒸汽。烘焙时间约50分钟。





强力面包浓缩粉

配方:

330 g 面包浓缩粉

670 g 小麦粉

650 g 水

15 g 干酵母



1. 准备好所需原料。



2. 先低速揉面4分钟，再高速揉面5分钟。揉面时间可根据揉面机类型，面团量的大小，面团的一致性差异以及成品的要求来调整。

3. 用保鲜膜或者一块布料覆盖面团，静置10—15分钟。



4. 将面团分成850 g每份。面团塑形后放入醒发箱醒发30-40分钟(温度30° C 湿度75%)。



5. /6. 面团表面如图示划几刀后放入烤箱。烤箱要求上下独立温控并可供蒸汽。烘焙温度从250° C 下降至200° C。烘焙时间约50分钟。





葵花籽黑面包浓缩粉

配方:

- 600 g 面包浓缩粉
- 190 g 葵花籽
- 210 g 小麦粉
- 620 g 水
- 15 g 干酵母



1. 准备好所需原料。



2. 先低速揉面4分钟, 再高速揉面5分钟。揉面时间可根据揉面机类型, 面团量的大小, 面团的一致性差异以及成品的要求来调整。

3. 用保鲜膜或者一块布料覆盖面团, 静置10—15分钟。



4. 准备好发酵所需容器。



5. 将面团分成850 g每份, 塑形后装进容器。放入醒发箱醒发30-40 分钟 (温度30° C 湿度75%) 。



6. 准备几个方形烘烤模具。



7. 将葵花籽卷入发酵好的面团。



8. 装入方形烘烤模具。

9. 烘焙温度从250°C 下降至200°C 。烤箱要求上下独立温控带蒸汽。 烘焙时间约 50分钟。

