

活性干酵母厂家 活性干酵母生产厂家

产品名称	活性干酵母厂家 活性干酵母生产厂家
公司名称	山东爱采生物科技有限公司
价格	36.00/公斤
规格参数	品牌:活性干酵母厂家 型号:食品级活性干酵母 产地:山东活性干酵母
公司地址	山东省菏泽市经济开发区和平路恒泰商厦203
联系电话	13573016375

产品详情

活性干酵母厂家 活性干酵母生产厂家 活性干酵母价格

活性干酵母简介：

使用方法将酵母加到面粉中混匀加水揉和。

做面包用量为面粉重量的1.0-1.2，一般面品用量为面粉重量的0.3-0.5。

将干酵母与面粉等原料混匀，然后加水搅拌。

直接法生产工艺：

和面分块搓圆成形发酵烘烤二次发酵法生产工艺：种子面团搅拌发酵再和面主面团搅拌分块搓圆成形发酵烘烤应用范围面包，馒头，饼，等面制品。

注意事项阴凉干燥处保存，开袋后尽快用。

成分含量酵母、食品添加剂（山梨醇酐单硬脂酸酯）

适用范围面团含糖量为7%以下的面包、馒头、包子等面制品（本品一袋大约可做50千克面粉）

用法用量

用量：包子馒头等普通面食按照面粉重量的0.5%左右添加；在面包中的用量为面粉的1-1.2。

温度：用35 ° C左右的温水溶解酵母加入面粉置于温暖处（温度35 ° C左右，空气湿度为80%左右）发酵；

时间：馒头需发酵40-60分钟，面包需发酵90-120分钟，面坯内出现蜂窝状即可上笼屉蒸或烤箱烤制。

功能特性

- 1、适用于各种低糖含量的面包和面点制作，特别适合无糖和低糖配方的欧式主食面包制作；
- 2、发酵活力高、发酵耐力足，有效缩短发酵时间10-20分钟，避免过度发酵导致的面团坍塌；
- 3、面包入炉胀性好，产品色泽均匀，体积大，口感好。