

糕点--法式香奶面包 法师面包

产品名称	糕点--法式香奶面包 法师面包
公司名称	菏泽三欣糕点厂
价格	.00/个
规格参数	品牌:昱欣 净重:30 (g) 原料与配料:面粉白砂糖
公司地址	中国 山东 菏泽市牡丹区 菏泽市牡丹区吕陵镇吕陵村
联系电话	86 0530 5470108 13583097908

产品详情

品牌	昱欣	净重	30 (g)
原料与配料	面粉白砂糖	保质期	90 (天)
原产地	山东菏泽	生产厂家	菏泽三欣糕点厂

法国面包(baguette)，因外形像一条长长的棍子，所以俗称法式棍，是世界上独一无二的法国特产的硬式面包。与大多数的软面包不同，它的外皮和里面都很硬，所以除了法国人之外，并不是很多人都喜欢吃的一种面包。法式棍的一部分法国面包的制作也是对面包师的考验，上等的法国面包的外皮是脆而不碎。除了法式棍之外，还有一种月牙型的面包。

步入法国的城市，一家家面包铺随即映入眼帘，衣着整洁的店员满脸笑容，彬彬有礼地接待着八方的来客。法国人有边走边吃的习惯，儿童上学也喜欢手拿长面包，大口大口地啃食。有时，他们把面包当棍棒，追逐捅打，别具情趣。

边远乡村也不例外，不管是小旅店还是大餐馆，只要你择桌一坐，伶俐的服务员就会立即上来，给你恭恭敬敬地献上一篓白白的面包。此时，你只管慢慢地坐食你那甜滋滋的面包，无须顾忌没人给你拿酒送菜了。

法国的餐馆无论大小，一般都设有面包房。店堂与面包房相跑很近，有时只有一板之隔，图的是递送方便。

在法国买面包要自带盛器，因为面包裸露，很少是有包装的，小孩买面包最有趣，他们将长长的面包一只只塞进敞开的茄克衫，若无其事地雀跃着送回家去。

[编辑本段]
制作方法

月牙型面包制作方法

- 1、高粉300g,盐5g,水170g,酵母粉5g揉成光滑面团，放冰箱冷藏过一夜。另取高粉300g,盐5g,水170g,黄油30g,糖40g,酵母粉5g，把放了一夜的面团揪成小块一起加入；
- 2、揉成光滑可以拉成薄膜的面团，发酵到两倍大；
- 3、分割成三块，整形成长棍形，再进行第二次发酵，在发酵完成的面包上划几刀；
- 4、烤箱预热180度，另加进一盘用微波炉烧到沸腾的水进烤箱，烤25~30分钟；

软式法国面包制作方法

选料

高筋粉500克，细砂糖30克，鲜牛奶310克，发酵粉6克，鲜奶油60克，盐3克。

制法

- 1.鲜牛奶倒入微波碗中，高火加热1分30秒。取出放至室温，放入6克发酵粉搅匀，静置8分钟。
- 2.高筋粉+发酵水+盐+细砂糖揉成面团，15分钟加入鲜奶油揉至扩展阶段。
- 3.放在温暖处发酵至2倍大。
- 4.轻拍面团，拍去面团中的空气，分割滚圆，松弛20分钟。
- 5.松弛完成后，擀卷成长条状，包入喜欢的馅料，从左卷起。
- 6.烤盘试先抹油，放入卷好的面团。
- 7.烤箱180度预热2分钟，放入一碗热水，放入烤盘。发酵45分钟。
- 8.取出，刀上沾水，在发好的面团上划几刀，喷水。
- 9.入烤箱之前在喷一次水。
- 10.170度20分钟。