

面包改良剂起什么作用 面包改良剂 山东五丰生物

| | |
|------|----------------------------------|
| 产品名称 | 面包改良剂起什么作用 面包改良剂 山东五丰生物 |
| 公司名称 | 山东五丰生物科技有限公司 |
| 价格 | 面议 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 山东省德州（禹城）高新技术产业开发区友谊街 以南东二环以东 |
| 联系电话 | 13256273978 13256273978 |

产品详情

酸奶面包制作过程

酸奶面包制作过程

食材用料：面粉 200克 酸奶 130克 鸡蛋液 一个 酵母粉 适量 五丰（亿发面包改良剂）1克
沙糖 40克 盐 3克 黄油 20克

酸奶面包的做法：

- 1.把所有的材料放入面包机，黄油除外。
- 2.面包机揉到半个小时后，开始放黄油
- 3.发酵一段时间
- 4.把面包分三个大小，静置15分钟
- 5.然后用擀面杖，擀长方形再卷起来，放在吐司上，然后放在烤箱发酵40分左右，
- 6.面包发酵一段时间就可以放入烤箱，面包改良剂，中层上下火，160度，35分钟左右就可以，

企业视频展播，请点击播放

视频作者：山东五丰生物科技有限公司

培根面包

培根面包的做法

食材用料

鸡蛋液 48克 盐 3克 黄油 20克 酵母 3克 水 110克 高筋面粉 200克 低筋面粉 50克
五丰比优特面包改良剂 1.5克 白砂糖 25克 装饰：蛋液 适量 装饰：沙拉酱 适量 装饰：培根 适量

培根面包的做法

- 1.除黄油和装饰材料外所有材料混合，揉至拉出厚膜状态。
- 2.加入黄油，面包改良剂用法，揉至扩展阶段。
- 3.滚圆室温发酵2倍大。取出排气，分割约60克每份。滚圆，松弛15—20分钟。
- 4.取一块，擀椭圆形，放半条培根。
- 5.从上往下卷起来，收口捏紧。
- 6.用剪刀快速斜煎五道口，两头捏紧，还可以自己发挥想象，随意造型。全部弄好后，放入烤盘，面包改良剂起什么作用，放入烤箱中，面包改良剂放多少，发酵至2倍大。（可放一碗热水增加温度和湿度）
- 7.发酵好后，烤箱预热175度。面包表面刷蛋液，培根，挤沙拉酱。
- 8.烤箱中层，烤25分钟左右。上色加盖锡纸。

吐司面包的做法

食材用料：高筋面包粉 280克 水 110克 鸡蛋 1个 奶粉 20克 盐 2克 糖 40克 黄油 20克
五丰（亿发）面包改良剂1.2克

做法：

- 1.准备食材，把食材称重，黄油要提前软化
- 2.把除黄油外的所有食材混合均匀
- 3.用手揉成光滑的面团后加入软化的黄油。
- 4.把面团继续揉、搓、摔、抻。
- 5.大概20分钟左右揉至扩展出膜状态。

- 6.放到容器中发酵至原来的2.5倍大。
- 7.把面团揉匀排气后分成均匀的三份，盖保鲜膜松弛20分钟。
- 8.取一个面团揉匀擀成长度约30厘米的长舌状。
- 9.从一头开始轻轻卷起。
- 10.直至完全卷起，收边放在下面。
- 11.把余下面团全部擀开卷起排放土司盒内。
- 12.再次发酵至土司发酵到能盖上土司盒盖就可以了
- 13.烤箱200度预热，把土司盒放入烤箱下层，上下火烤40分钟。
- 14.出炉后倒扣出土司即可。

面包改良剂起什么作用-面包改良剂-山东五丰生物(查看)由山东五丰生物科技有限公司提供。山东五丰生物科技有限公司（www.sdwfsw.com）实力雄厚，信誉可靠，在山东 德州 的其它等行业积累了大批忠诚的客户。公司精益求精的工作态度和不断的完善创新理念将引领山东五丰生物和您携手步入辉煌，共创美好未来！同时本公司（www.wfquofen.com）还是从事山东裹粉，山东浆粉，炸粉的厂家，欢迎来电咨询

。