

面包改良剂成分 山东五丰生物 面包改良剂

产品名称	面包改良剂成分 山东五丰生物 面包改良剂
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

手撕面包怎么做越吃越香有嚼劲？

手撕面包怎么做越吃越香有嚼劲？

【“香软手撕面包”——豆沙口味家常版本】——特点：香软回甜、奶香拉丝、营养百搭、做法单、一看就会。

【主料】：高筋面粉300克、红豆沙100克

【配料】：牛奶150毫升、黄油20克、鸡蛋1个、酵母2克 五丰比优特面包改良剂1.2克

【调料】：2克、白糖少量（10-20克均可，看个人喜好，也可以不加）

【工具】：能和面的面包机1台（没有的话也可以直接手揉）、擀面杖1个

：有面包机的可以将高筋面粉和面包改良剂混合均匀，并与牛奶120毫升、鸡蛋1个、酵母2克、盐2克、白糖15克全部加入面包桶内，面包改良剂成分，启动和面程序，和好以后再加入黄油再次启动和面功能，等第二次和面和好至面团可以单手完全拉伸不裂开状态。——（注意，如果没有面包机的可以同样分2次加料并把面团和成一样可以拉伸不断裂状态即可）。

盖上盖静置发面30分钟左右至2倍大小。

：面团发好后，将其取出用手揉一次进行排气，排出气体后再次揉至表面光滑，用擀面杖将面团擀开成方形大面饼。——（注意，面包改良剂哪个牌子好，发好的面团一定要再揉一次排气，排完气后还要再次揉至光滑才能擀平加料）。

：将准备好的红豆沙均匀涂抹在擀平的方形面饼上，然后将面饼往中间对折，再从另一端往中间对折，对折成长方形后再用擀面杖将其擀开成长方形小饼，并重复上面的加红豆沙并折叠步骤2次。

：再次叠成长方形面团后，将其两端往中间绕个半弯并捏在一起。

：取烤箱烤盘或面包烤盒，将面团均匀地挨着放入，然后放入预热好的烤箱内二次发酵至2倍大小。

：后将二次发酵好的面团放入烤箱底层，开上下火170度，面包改良剂的好处，烤25分钟。

：取出在面包表面均匀多刷一层蛋黄液，然后继续烤10分钟即可出锅食用。

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

为什么面包表皮太厚？

为什么面包表皮太厚？

原因:1.糖、奶粉和油脂的用量不够，鸡蛋用量又过多；

2.面粉筋性太强；

3.基本发酵时间过长；

4.最后发酵时间不足；

5.最后发酵箱湿度不足或过高；

6.烘烤温度过低或时间过长。

解决办法:1.糖、奶粉、油脂和鸡蛋都是容易上色的原料，添加多会导致表皮有厚厚的一层；

2.面粉筋性不能太高，主要是甜面包，可添加10%~20%的低筋粉；

3.基本发酵时间要控制好，特别是夏天，一般在30分钟左右；

4.最后醒发时间约在1至1.5小时左右，如醒发不够用手触摸不会有轻微自然的晃动；

5、最后发酵相对湿度应控制在75%~80%之间；

6、烘烤炉温要掌握恰当，在180~200 之间，忌低温长时间的烘烤

欢迎选购山东五丰（亿发）面包改良剂。

做手撕面包的小技巧

- （1）做手撕面包建议用高筋面粉，这样能保证做好的面包外型更饱满，口感更有嚼劲且越嚼越香。
- （2）做手撕面包时，不需要加水，和面如果干了可以加点牛奶，面包改良剂，加水会影响手撕面包的黏性和口感。
- （3）做手撕面包加糖并不是必须的，不喜欢吃甜的同学可以不加，至于为什么要加点盐是为了增加嚼感，不喜欢嚼面包的同学也可以不加。
- （4）揉面时，黄油之所以要后加是为了避免影响面粉和牛奶等其他配料的充分混合，如果过早加入黄油一起搅拌，会很难和匀。
- （5）可添加山东五丰比优特面包改良剂，改善面团的耐搅拌性和在发酵过程中的稳定性，显著增大面包体积，改善内部组织结构。

面包改良剂成分-山东五丰生物(在线咨询)-面包改良剂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）坚持“以人为本”的企业理念，拥有一支技术过硬的员工队伍，力求提供好的产品和服务回馈社会，并欢迎广大新老客户光临惠顾，真诚合作、共创美好未来。山东五丰生物——您可信赖的朋友，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，联系人：陈经理。同时本公司（www.wfwendingji.com）还是从事生湿面稳定剂，面粉强筋剂，面条改良剂的厂家，欢迎来电咨询。