



The Original



## 裸麦面包(德国)



裸麦面包结合了黑裸麦和小麦粉，但一般黑裸麦粉会占有很大比例。

裸麦面包因其酸度和保质期长而著称，在德国和东欧地区被广泛食用。

### 烘焙师观点



“为了减少面团的粘性，我建议使用一个现成的活性液体酸面种酵母作为酸化剂，加入糖，以加速焦糖过程，从而优化生产率。”

### 配方

原料	
黑裸麦粉T130	6,00 千克
小麦粉	4,00 千克
水	7,00 千克
红燕	0,10 千克
盐	0,20 千克
面种/酸面种	3,00 千克
面包改良剂	0,05 千克
总共	20,35 千克

### 工艺

步骤	
螺旋式搅拌机	5+2分钟
面团温度	27度 (+/-1度)
分割	500克
整形	面包 可以划口
醒发	45-60分钟32度
烘烤	5分钟250度+40分钟200度 用大量蒸汽降低平炉的温度

配方中搅拌、醒发时间和含水量程度均为参考值，实际根据所使用的设备和原料的质量而变更。