



The Original



源自埃及，皮德面包是一种扁平的面包。如今，在整个阿拉伯世界都在食用。

面包顶部往往有网格，并会撒上茴香或黑孜然。

穆斯林特别喜欢在斋月期间吃皮德面包。

你知道吗？

皮德面包在整个土耳其地区作为主食，每天大约要食用1磅多。

皮德面包(土耳其)

配方

原料	
小麦粉	10,00 千克
水	6,80 千克
后加水	0,20 千克
红燕	0,10 千克
盐	0,13 千克
面包改良剂	0,05 千克
总共	17,28 千克

工艺

步骤	
搅拌时间	3分钟+5分钟+后加水(2分钟)
面团温度	24度
发酵	40分钟25-30度
分割	250克-搓圆
松弛	30分钟25-30度
整形	- 搓成椭圆(长40厘米/高1.5厘米)手工 - 铺在盘上
醒发	30-45分钟30度湿度75%
切割	- 再拉长面团 - 在表面喷水和面粉或者水和酵母的混合液 - 用指尖造型
烘烤	8分钟250度加蒸汽

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。

