



The Original



皮塔面包是一种扁平的圆型面包，在大部分地中海地区被食用。与皮德面包不同，它有很少或根本没有面芯。

它经常像薄煎饼一样包裹着肉或蔬菜，成为地中海三明治。现在皮塔面包已经被世界各地接受。

## 你知道吗？

皮塔面包是受二次长时间发酵工艺，形成面包外皮和中空口袋，在烘烤过程中膨胀。当口袋放气时，它会形成皮塔面包的特殊口袋。



# 皮塔面包(地中海)

## 配方

原料	
小麦粉	10,00 千克
水	5,40 千克
红燕	0,10 千克
盐	0,10 千克
糖	0,20 千克
<b>总共</b>	<b>15,80 千克</b>

## 工艺

步骤	
螺旋式搅拌机	5分钟慢速
面团温度	32度
发酵	40分钟
分割	70-120克
	搓圆
松弛	15分钟
整形	擀成1.5mm
醒发	30-45分钟30度
烘烤	20秒450-600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。