



The Original



吐司面包 (美国)



吐司面包具有较高的糖份和油脂含量，并且能在开放或密闭的模具中烘烤。它有一个细腻，湿润的面芯和薄而软的表皮。吐司面包在英国和美国被广泛食用，特别是在早餐时间，它现在是最受欢迎的面包产品。可以切片后直接新鲜或烘烤后食用；也可以敞开式涂抹面包片，或包裹式夹心公司三明治后食用。

烘焙师观点



“大多数吐司面包是工业化生产。燕牌酵母可以适用于各种不同面粉种类，搭配各种不同吐司面包配方进行生产。金燕可以保证最佳的发酵效果和发酵速度，从而缩短生产时间。”

配方

原料	面种 / 酸面种	面团
小麦粉	7,000 千克	3,00 千克
水	3,700 千克	1,90 千克
金燕 Text	0,100 千克	0,15 千克
盐	0,025 千克	0,18 千克
糖	-	0,80 千克
面包改良剂	-	0,05 千克
面种/酸面种总共	-	10,825 千克
油脂	-	0,30 千克
防腐剂	-	0,03 千克
面筋	-	0,40 千克
总共	-	17,635 千克

工艺

步骤	面种 / 酸面种	面团
搅拌时间	30秒+1分钟+2分钟	30秒+1分钟+6分钟
面团温度	26度	27度 (+/-1度)
发酵	-	10分钟
分割	-	500克
松弛	-	10分钟
整形	-	卷紧
醒发	4小时24度	45分钟到1小时35度 湿度85%
烘烤	-	40分钟200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。