楓糖手撕麵包 烘烤製作流程。

推薦!!標準SOP
視實際操作設備&環境 稍做調整

STEP 01

-18℃ 冷凍保存

手撕麵包請存放冷凍庫，冷凍-18℃保存

STEP 02

2~5℃ 冷藏解凍

烘烤前一天取出冷凍麵糰，移至2~5℃冷藏室解凍退冰

STEP 03

取出麵糰 排列至烤模上 ※烤模尺寸：直徑13.5cm/高6cm

由冷藏取出麵糰，排列至烤模上

STEP 04

麵糰置發酵室（溫度40℃或常溫）

將麵糰放入40℃發酵室，或置常溫室內

STEP 05

發酵 一小時二十分鐘（視溫度而定）

麵糰發酵時間約一小時二十分鐘，目測麵糰膨脹至烤模九分滿即可（發酵溫度不同，發酵時間會略有不同）

STEP 06

表面均勻塗上蛋液

順著手撕包上麵糰紋路，於麵糰表面上均勻塗上蛋液（蛋黃二顆+全蛋一顆）

STEP 07

預熱烤爐（上火180℃/ 下火200℃）

烤爐以上火180℃/下火200℃預熱，溫度到達後即可將麵糰送入烤箱內烘烤

STEP 08

烘烤10分鐘 表皮稍著色

烤爐以上火180℃/下火200℃ 烘烤10分鐘，手撕麵包表面稍微著色後，取出烤盤轉180度再次放入烤箱

※烤盤轉向可預防因烤箱加熱不均，造成麵包著色度不一之情形

STEP 09

再烘烤20分鐘後 即可出爐

上火180℃/下火200℃ 持續烘烤20分鐘後即可出爐

※出爐小技巧：由烤箱取出之烤盤，需稍微用力朝桌上敲一下，以利麵包內空氣排出，預防麵包冷卻回縮，讓麵包更可口美味

STEP 10

取出烤模 表面刷楓糖漿 楓糖手撕麵包完成!!

取出烤模，順著麵包表面紋路輕刷上楓糖漿，層層分明令人驚豔的楓糖手撕麵包即可完成!!