

# 羅宋麵包 烘烤製作流程。

推薦!!標準SOP

仍需視實際操作設備&環境 微調整



STEP  
01

-18°C 冷凍保存

羅宋麵包請存放冷凍庫,冷凍-18°C保存

冷藏 2~5°C

2~5°C 冷藏解凍

烘烤前一天取出冷凍麵糰,移至2~5°C冷藏室  
解凍退冰

STEP  
02



STEP  
03

取出麵糰 排列至烤盤上

\* 烤盤尺寸: 60\*40cm 約可排12支

由冷藏取出麵糰,排列至烤盤上

溫度 40°C

麵糰置發酵室 (溫度40°C/濕度80)

將麵糰放入40°C/濕度80發酵室內 八十分鐘(目測  
麵糰體積膨脹至發酵前1.5倍大即可)

STEP  
04



STEP  
05

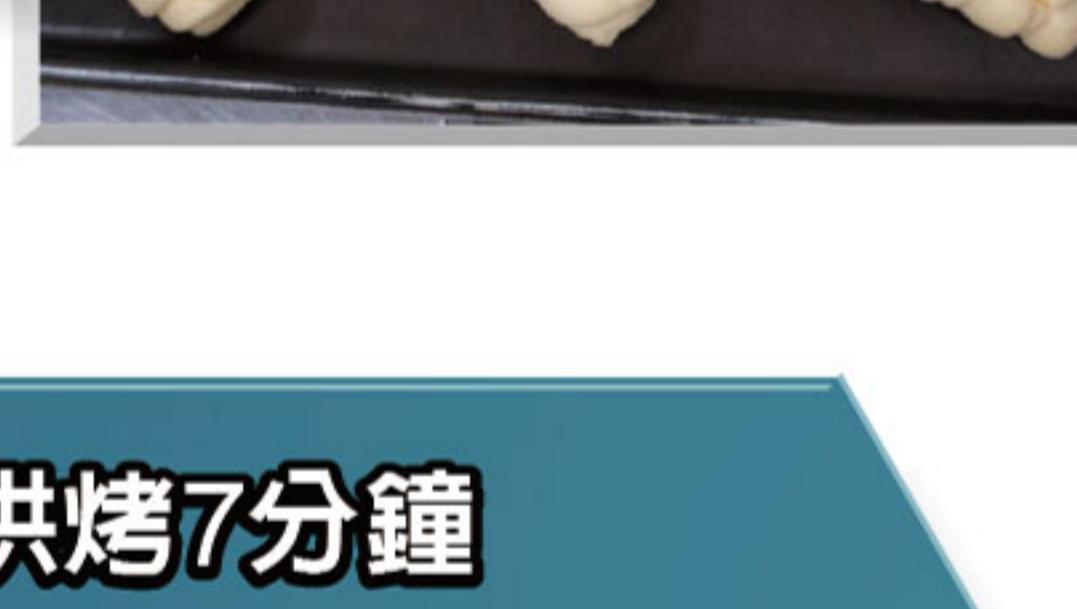
麵糰上方 縱切一刀

麵糰至發酵室取出,於正上方縱切一刀,使麵糰左右  
微微攤開

上方擠上奶油

於劃開的麵糰上方,擠上適量奶油

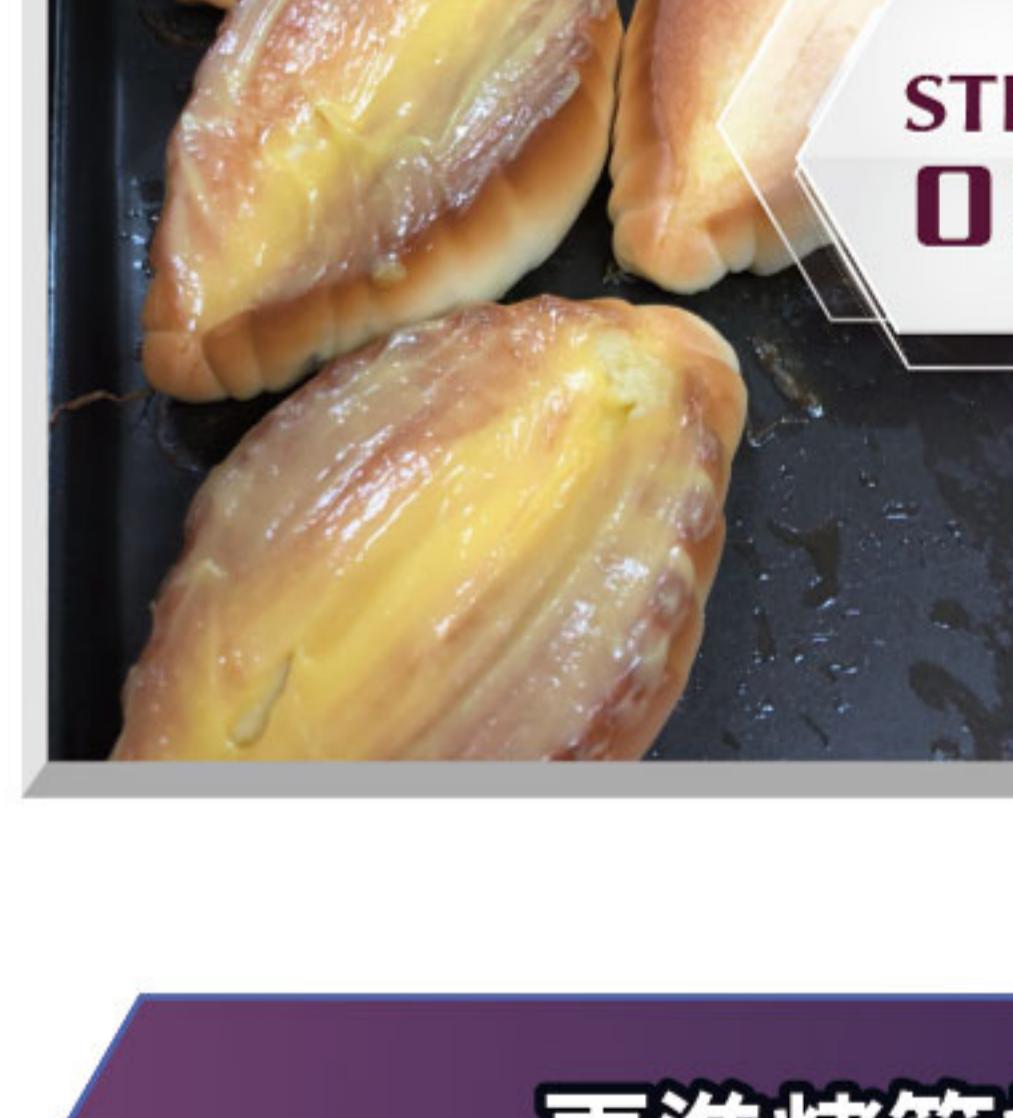
STEP  
06



STEP  
07

烤箱 (上火190°C/ 下火190°C) 烘烤7分鐘

烤箱以上火190°C/下火190°C預熱,溫度到達後  
將麵糰送入烤箱內,烘烤7分鐘



STEP  
08

刷上奶油 再烘烤4分鐘

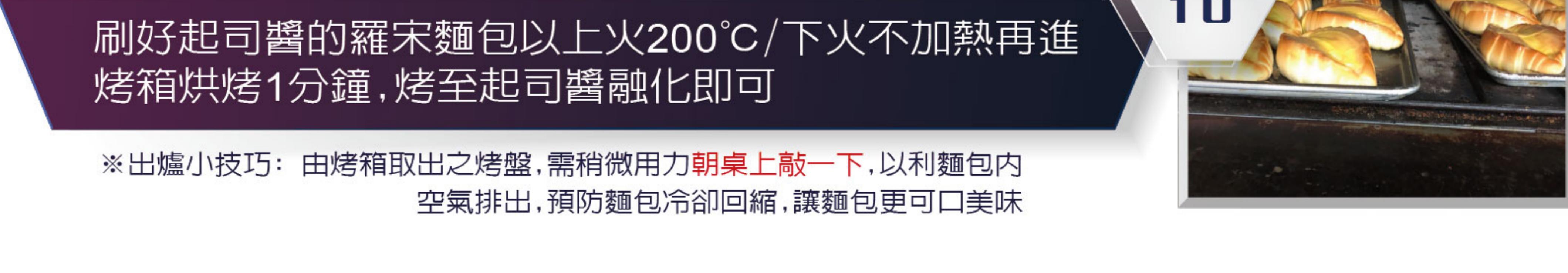
取出烤盤——將羅宋刷上奶油,再次放入烤箱烘烤  
4分鐘,即可出爐

STEP  
09



待冷卻 刷上起司醬

待出爐羅宋麵包冷卻後,分別於上方均勻刷上起司醬



STEP  
10

再進烤箱烘烤1分鐘(上火200°C/下火不加熱) 完成!!

刷好起司醬的羅宋麵包以上火200°C/下火不加熱再進  
烤箱烘烤1分鐘,烤至起司醬融化即可

\*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