

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

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

冷藏 2~5°C

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

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

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
08



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



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

STEP
10



※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