



270克 手撕包烘烤流程

产品名称：丹麦手撕包

产品重量：270克手撕包

产品配料：小麦粉、白糖、奶粉、土鸡蛋、水、酥油、盐、酵母

烘烤流程：一、储存方式：温度零下18度保存（注意：如温度高于零下18度会导致产品变质发酸）

（备注：全天平均零下18度储存，非全天平均零下18度储存，会出现质量问题）

二、解冻过程：将手撕包放在六寸的模具或纸杯里解冻，面团解冻中心温度25度，最佳室温26-27度。正常解冻时间为50-60分钟（冬天解冻时间需视情况延长60分钟左右）解冻需解冻透，解冻至手撕包变松软。

（注意：如果手撕包没有解冻透底会导致烘出来手撕包中间组织不细腻或中间空心）

三、发酵过程：温度32度湿度65度。发酵时间约40-45分钟。发酵至约一倍大小即可

（注意：如果发酵箱温度过高，会导致面团出油直接影响产品层次和口感；或者发酵体积过大会导致发酸口感不好，手撕包变扁变塌）

四、蛋液配制：全蛋液

五、刷蛋过程：1、发酵好的手撕包从发酵箱拿出来后，在常温下等水分完全蒸发后再刷蛋液，蛋液一定要刷均匀2、刷蛋时手法一定要轻轻的刷，不能用力过大。如果用力过大会导致发酵好的手撕包变形没有膨胀力。

六、入炉烘烤：1、刷好蛋液进炉烘烤 2、上火170-180度 下火180度

（270克手撕包 烘烤时间约23-26分钟）

烘烤至手撕包表皮为金黄色（烘烤时间炉温仅供参考，实际情况以烤炉为准）

（建议：若用风炉，温度150到160度）

七、烘烤成品：正确操作下出炉的成品

（注意：烘烤过程中不要经常打开炉门，如需开炉查看烘烤情况：

270克手撕包需要烘烤21分钟后才可）



1、自然常温下解冻至松软
（中心温度达25℃）



2. 设置发酵箱：温度30℃，湿度60% 发酵40分钟，约发酵至六寸
寸



3. 给发酵好的手撕包刷蛋液



4. 上火：180℃ 下下火：180℃ 时间
23-26分钟



6. 烘烤至金黄色，成品