

<<美味面包巧手做>>

图书基本信息

书名：<<美味面包巧手做>>

13位ISBN编号：9787543650633

10位ISBN编号：7543650630

出版时间：2011-10

出版时间：青岛出版社

作者：王传仁

页数：119

字数：150000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

<<美味面包巧手做>>

内容概要

简单，自然，健康。

专业的面包达人怀着对家人的爱，用心烹制出让人感动不已的46款美味面包，这是给女儿人生的第一份辅食，也是为全家人精心烘焙的纯天然的健康美食。

取材天然，做法简单，这样的面包你也能做！

<<美味面包巧手做>>

书籍目录

这就是我做的面包制作属于自己的面包，就从这里开始.....清爽简约 山形白面包 欧蕾面包 蜂蜜吐司 比尔 瓦伊森 枫糖胡萝卜面包 成盐吐司 斯登肯 庞多米 法式蛋皮吐司 皮塔 培根袋包 法国棍子 法式潜艇堡营养满足 德式全麦面包 胚芽吐司 杏仁腰果面包 黑糖麸皮面包 红曲枸杞面包 紫米葡萄面包 玄米面包 三黑吐司 艾草双瓜仁面包 燕麦蓝莓乳酪面包 红豆核桃面包 高纤裸麦酸面包 日式咖喱多拿滋 亚麻仁飞碟面包 马铃薯飞碟沙拉 无花果优格面包 墨鱼虾仁脆棒 蔓越莓吐司四季乐活 香蕉吐司 菠菜面包 豆奶面包 黄豆桂圆雪花面包 鲜果面包布丁 芋头吐司 焗烤食蔬 红糖地瓜面包 杏仁卡滋红酒面包 义风罗勒面包 芒果牛角面包 台式思多伦面包 红薏仁面包 野菜面包袋

<<美味面包巧手做>>

章节摘录

版权页：插图：比尔材料 A法国面包专用粉1000克、盐20克、细糖20克 B冰水500克、橄榄油60克 C新鲜酵母30克 D帕马森乳酪粉80克！

面团搅拌方式请参照P14，示范他面团4。

！

家庭烤箱制作，请将材料配方依比例×0.4。

制作程序 基本发酵 60分钟（室温28%）分割重量 30克（约可制作57个）分割发酵 15分钟（室温28%）最后发酵 30分钟（32%）烘烤温度 上火200% / 下火200% 烘烤时间 约20分钟蒸汽1次 做法 1面团分割发酵后以擀面棍擀平、卷起，稍微松弛5分钟（图1）。

2将面团揉成约30厘米长的条，排列整齐，待所有面团都成型完毕后用喷水器将所有面团表面均匀喷湿（图2），一部分撒上帕玛森乳酪粉（图3）做成重口味，另一部分置于烤盘上发酵做成淡味。

3发酵完成后，即可入炉烘烤。

Note 橄榄油在常温下为液态，其搅拌方法与一般的固态油不同，即一开始橄榄油便与面粉等其他原料一起搅拌，这样可以使橄榄油与面团充分混合。

帕马森乳酪粉是固体材料，搅拌面团时加入的时机会影响到面包成品的外观。

建议您于面团搅拌完成前放入搅散，这样可使成品上的颗粒较为明显。

烘烤时蒸汽1次是为了使面包表面增加光泽，待面包表面烤干燥时，记得将温度降至180 ，然后将面包慢慢烤干，如此才能获得这款面包应有的酥脆口感。

<<美味面包巧手做>>

编辑推荐

《美味面包巧手做:46款美味面包完全图解(第2版)》是专业的面包达人怀着对家人的爱,用心烹制出让人感动不已的46款美味面包。

<<美味面包巧手做>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>