

健康、无添加核桃软欧包



软欧包较硬欧和常规软包，更加符合国内消费市场。该款核桃软欧具有欧包的传统外表，同时具有软包的讨好口感。健康、无添加则符合当下消费者追求的食品安全诉求。该配方凸显软欧包的自然与本色，核桃与麦香味浓郁醇厚，尝后令人齿颊留香。

面粉说明：

高筋粉和低筋粉分别为中粮厦门海嘉面粉香雪吐司粉和糕点粉。

种面 Sponge Dough

原料 Ingredient	百分比 %	重量 克
高筋粉 Bread Flour	100.00%	250
酵母 Yeast	1.60%	4
水 Water	68.00%	170

主面 Final Dough

中粮生物化学（安徽）股份有限公司

COFCO Biochemical (Anhui) Co., Ltd. Address: NO.1 COFCO Avenue, Bengbu, Anhui, China

原料 Ingredient	百分比 %	重量 克
高筋粉 Bread Flour	70.00%	700
低筋粉 Cake Flour	30.00%	300
糖 Sugar	8.00%	80
酵母 Yeast	1.00%	10
水 Water	60.00%	600
盐 Salt	2.00%	20
奶粉 Milk Powder	2.00%	20
黄油 Butter	2.00%	20
蜂蜜干粉 Honey Powder	5.00%	50
种面 Sponge Dough	20.00%	200
核桃 Walnut	20.00%	200

面包类产品中蜂蜜干粉的三种常规加入方法：

- 1、粉溶：即蜂蜜干粉直接加入面粉，通过适当慢速搅拌（如增加 1~2 分钟）使其混合均匀。
- 2、糖溶：将蜂蜜干粉与白砂糖首先搅拌均匀，后加入其它配料。
- 3、水溶：部分工厂首先将可溶物先加入水溶化后再将混合物加入面粉搅拌，如采用此工艺操作时，可将蜂蜜干粉与其它可溶配料一起加入水中常规溶解后使用。

因蜂蜜干粉具有软化面筋功能，建议慢速搅拌适当增加 1~2 分钟，快速搅拌应适当减少（依据实际状况确定）。水分按照实际使用面粉的品质来调整，正常可和蜂蜜干粉等量添加，如加了 50g 蜂蜜干粉，可额外加 50g 的水，或根据面粉筋度自行调整。

上火 200℃，下火 190℃，焙烤 25 分钟左右，或根据实际情况调整。