

Fitty

菲提面包预拌粉



+ 维他命E
+ vitamin E

+ 钙
+ calcium

+ 镁
+ magnesium

更多营养的面包！
The roll with added wellness!



IREKS

爱焙士

基本配方： 法棍和小面包

| | |
|----------|--|
| 浸泡谷物： | |
| 菲提面包预拌粉 | 4.000 kg |
| 水，约40° C | 4.000 l |
| 总重 | 8.000 kg |
| 浸泡时间： | 约1小时 |
| 主面团： | |
| 高筋粉 | 6.000 kg |
| 浸泡过的谷物 | 8.000 kg |
| 干酵母 | 0.100 kg |
| 水，约 | 3.000 l |
| 总重 | 17.100 kg |
| 搅拌时间： | 螺旋式搅拌：慢速2分钟，快速7分钟 |
| 面团温度： | 26° C |
| 松弛时间： | 法棍：20分钟/小面包：无 |
| 分割重量： | 法棍：0.300 kg/小面包：1.800 kg (30份) |
| 中间发酵时间： | 法棍：25 - 30分钟/小面包：15分钟 |
| 成形： | 法棍/小面包 |
| 最后发酵时间： | 法棍：室温下放置60 - 70分钟 小面包：约45分钟 |
| 烘焙温度： | 220° C，降温至200° C 烘焙结束前3 - 5分钟，打开风门。 |
| 烘焙时间： | 法棍：约35分钟/小面包：18 - 20分钟 |
| 表面装饰： | 黑麦粉或者芝麻 |

可颂面包：

| | |
|----------------|--|
| 浸泡谷物： | |
| 菲提面包预拌粉 | 2.000 kg |
| 水，约 | 2.000 l |
| 总重 | 4.000 kg |
| 浸泡时间： | 约1小时 |
| 主面团： | |
| 高筋粉 | 8.000 kg |
| 浸泡过的谷物 | 4.000 kg |
| 爱焙士金钻冷冻面团专用辅助粉 | 0.100 kg |
| 罗吉那黑麦面包专用麦芽粉 | 0.150 kg |
| 黄油 | 0.300 kg |
| 奶粉 | 0.600 kg |
| 食盐 | 0.100 kg |
| 干酵母 | 0.200 kg |
| 冰水，约 | 3.800 l |
| 总重 | 17.250 kg |
| 搅拌时间： | 螺旋式搅拌：慢速3分钟，快速4分钟 |
| 面团温度： | 18 - 20° C |
| 松弛时间： | 放冰箱内约30分钟 |
| 最后发酵时间： | 约50分钟 |
| 烘焙温度： | 220° C，降温 |
| 烘焙时间： | 每份重为0.060 kg时约17分钟 |
| 操作说明： | 每公斤面团使用0.250 kg到0.300 kg的黄油。 叠入黄油后，单向折叠面团三次。每次折叠后让面团松弛15 - 30分钟，最后一次折叠后亦如此。 |

Basic recipes: Baguettes and Rolls

| | |
|-------------------------|---|
| Soaked grain: | |
| FITTY | 4.000 kg |
| Water, approx. 40° C | 4.000 l |
| Total weight | 8.000 kg |
| Swelling time: | approx. 1 hour |
| Dough: | |
| Bread flour | 6.000 kg |
| Soaked grain | 8.000 kg |
| Instant yeast | 0.100 kg |
| Water, approx. | 3.000 l |
| Total weight | 17.100 kg |
| Mixing time: | spiral: 2 mins slow, 7 mins fast |
| Dough temperature: | 26° C |
| Bulk fermentation time: | baguettes: 20 mins/rolls: none |
| Scaling weight: | baguettes: 0.300 kg/rolls: 1.800 kg (30 pieces) |
| Intermediate proof: | baguettes: 25 - 30 mins/rolls: 15 mins |
| Processing: | baguettes/rolls |
| Final proof: | baguettes: 60 - 70 mins at ambient room temperature rolls: approx. 45 mins |
| Baking temperature: | 220° C, dropping to 200° C Open the damper for the last 3 - 5 mins of the baking time. |
| Baking time: | baguettes: approx. 35 mins/rolls: 18 - 20 mins |
| Topping: | rye flour or sesame seeds |

Croissants:

| | |
|-------------------------|---|
| Soaked grain: | |
| FITTY | 2.000 kg |
| Water, approx. | 2.000 l |
| Total weight | 4.000 kg |
| Swelling time: | approx. 1 hour |
| Dough: | |
| Bread flour | 8.000 kg |
| Soaked grain | 4.000 kg |
| IREKS FROST DIAMANT | 0.100 kg |
| ROGGENA | 0.150 kg |
| Butter | 0.300 kg |
| Milk powder | 0.600 kg |
| Salt | 0.100 kg |
| Instant yeast | 0.200 kg |
| Water, iced, approx. | 3.800 l |
| Total weight | 17.250 kg |
| Mixing time: | spiral: 3 mins slow, 4 mins fast |
| Dough temperature: | 18 - 20° C |
| Bulk fermentation time: | approx. 30 mins in the refrigerator |
| Final proof: | approx. 50 mins |
| Baking temperature: | 220° C, dropping |
| Baking time: | approx. 17 mins for 0.060 kg pieces |
| Instructions for use: | Between 0.250 kg and 0.300 kg butter should be used for each kg dough. Fold in, giving three single turns. Allow the dough to stand for 15 - 30 mins between each turn as well as after the final turn. |