

# frenchvillage

法国乡村面包预拌粉

★ MIX ★



With valuable ingredients

包含很多富有  
营养价值的成分



bread flour

小麦粉



oat groats

去壳燕麦粒



sunflower seeds

葵花籽



sesame

芝麻



IREKS

爱焙士





### 基本配方

高筋粉	5.000 千克
法国乡村面包预拌粉	5.000 千克
干酵母	0.100 千克
水, 约	6.900 升

总重 17.000 千克

搅拌时间:	螺旋式: 慢速2分钟, 快速7分钟
面团温度:	26 - 27° C
松弛时间:	20 分钟
分割重量:	0.500 千克
中间发酵时间:	10 分钟
最后发酵时间:	40 分钟
烘焙温度:	230° C, 降温至200° C, 加入蒸汽
烘焙时间:	35分钟

### Recipe for bread

Bread flour	5.000 kg
FRENCH VILLAGE MIX	5.000 kg
Instant yeast	0.100 kg
Water, approx.	6.900 l

Total weight 17.000 kg

Mixing time:	spiral: 2 mins slow, 7 mins fast
Dough temperature:	26 - 27° C
Bulk fermentation time:	20 mins
Scaling weight:	0.500 kg
Intermediate proof:	10 mins
Final proof:	40 mins
Baking temperature:	230° C, dropping to 200° C, giving steam
Baking time:	35 mins

### 法棍和酥脆小面包配方

高筋粉	7.000 千克
法国乡村面包预拌粉	3.000 千克
爱焙士小麦面包预拌粉	0.200 千克
福麦2000复配面包抗氧化剂酶制剂	0.150 千克
盐	0.080 千克
干酵母	0.100 千克
水, 约	7.300 升

总重 17.830 千克

搅拌时间:	螺旋式: 慢速 2分钟, 快速7分钟
面团温度:	26 - 27° C
松弛时间:	法棍: 20分钟 酥脆小面包: 无
分割重量:	法棍: 0.320 千克 酥脆小面包: 1.800 千克(30 份)
中间发酵时间:	法棍: 30分钟 酥脆小面包: 10分钟
最后发酵时间:	法棍: 50分钟 酥脆小面包: 45分钟
烘焙温度:	230° C, 降温至210° C, 加入蒸汽
烘焙时间:	法棍: 28 - 30 分钟 酥脆小面包: 17分钟

### Recipe for baguettes and crispy rolls

Bread flour	7.000 kg
FRENCH VILLAGE MIX	3.000 kg
IREKS-WHEAT SOUR	0.200 kg
FORMAT V 2000	0.150 kg
Salt	0.080 kg
Instant yeast	0.100 kg
Water, approx.	7.300 l

Total weight 17.830 kg

Mixing time:	spiral: 2 mins slow, 7 mins fast
Dough temperature:	26 - 27° C
Bulk fermentation time:	baguettes: 20 mins crispy rolls: none
Scaling weight:	baguettes: 0.320 kg crispy rolls: 1.800 kg (30 pieces)
Intermediate proof:	baguettes: 30 mins crispy rolls: 10 mins
Final proof:	baguettes: 50 mins crispy rolls: 45 mins
Baking temperature:	230° C, dropping to 210° C, giving steam
Baking time:	baguettes: 28 - 30 mins crispy rolls: 17 mins



IREKS (SHANGHAI) FOOD CO., Ltd.  
Room 301, Tower 1, German Centre,  
88 Keyuan Road,  
Shanghai 201203  
PRC  
Tel.: +86 21 50652833  
info@ireks.cn  
www.ireks.cn

爱焙士(上海)食品有限公司  
中国, 上海  
科苑路88号,  
德国中心, 1号楼, 301室,  
201203  
Tel.: +86 21 50652833  
info@ireks.cn  
www.ireks.cn