

预拌粉专用辅助粉V 2000 和爱焙士小麦酸粉在德式扭结碱水包中的使用

小麦粉	10.000 kg
预拌粉专用辅助粉 V 2000	0.150 kg
爱焙士小麦酸粉	0.400 kg
黄油	0.400 kg
奶粉	0.300 kg
盐	0.200 kg
干酵母	0.100 kg
冷水, 约	5.600 l
总重	17.150 kg

搅拌时间: 螺旋式搅拌: 慢速3 分钟, 快速5分钟

面团温度: 24° C

松弛时间: 无

分割重量: 1.800 kg/30 份

中间发酵时间: 15 分钟

成形: pretzels

最后发酵时间: 大约。 25 分钟

烘焙温度: 230° C, 气闸打开

烘焙时间: 大约。 20 分钟

说明:

待扭结碱水包成型后, 不要发酵太长时间, 等扭结碱水包表面干透后, 放入冰箱或冷柜中冷冻, 直到碱水包“硬化”为止。然后, 将扭结碱水包浸入碱水溶液几秒钟后, 将扭结碱水包放入铺有(涂油)烘焙纸的托盘, 在扭结碱水包顶端切一个小口, 在切口上撒一些岩盐。

小提示:

在1升温水内, 添加35克氢氧化钠 (NaOH)。

同一罐碱水溶液可使用数次。

处理碱水时, 应戴好手套和眼镜。

给盛放碱水的容器上贴上“有毒”, “禁止饮用”或“小心轻放”标签。

