

French Village

Mix

法国乡村面包预拌粉





With valuable ingredients

包含很多富有  
营养价值的成分



bread flour

高筋粉



oat groats

去壳燕麦粒



sunflower seeds

葵花籽



sesame

芝麻

### 基本配方

小麦粉	5.000 千克
法国乡村面包预拌粉	5.000 千克
速溶干酵母	0.100 千克
水, 约	6.900 升

总重量 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: 10 分钟

最后发酵: 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

### 法棍和酥脆小面包配方

小麦粉	7.000 千克
法国乡村面包预拌粉	3.000 千克
爱焙士小麦酸面团粉	0.200 千克
福麦2000复配面包抗氧化剂酶制剂	0.150 千克
食用盐	0.080 千克
速溶干酵母	0.100 千克
水, 约	7.300 升

总重量 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: 法棍: 30分钟

酥脆小面包: 10分钟

最后发酵: 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 bread

Wheat 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

### Recipe for baguettes and crispy rolls

Wheat 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

