



The Original



法棍很容易由它棍状的形状而被辨认出（约65cm长）。面包爱好者对它薄脆的外壳和柔软的面芯特别情有独钟。

如今，法棍已遍及世界各地，形成了各种不同的配方。

你知道吗？

仅在法国，
每年要消费超过100亿根法棍！

法棍(法国)

配方

原料	
小麦粉	10,00 千克
水	6,50 千克
红燕	0,05 千克
盐	0,20 千克
总共	16,75 千克

工艺

步骤	
螺旋式搅拌机	4分钟+1分钟
面团温度	23 - 26度
发酵	60分钟 室温
分割	350 克
松弛	15-30分钟 室温
整形	法棍 机器/手工
醒发	1到1个半小时28度
烘烤	25分钟230度

配方中搅拌、醒发时间和含水量程度均为参考值，实际根据所使用的设备和原料的质量而变更。