



The Original



罗提马尼面包(印度尼西亚)



罗提马尼面包是一种印尼的蛋糕面包，含有高糖份，油脂和鸡蛋。一般塞满了肉、蔬菜或果酱，可在一天任何时间内食用。

烘焙师观点



使用金燕即发干酵母可以保证最佳的发酵效果。

配方

原料	
小麦粉	10,00 千克
水	4,50 千克
金燕	0,15 千克
盐	0,15 千克
糖	2,20 千克
鸡蛋	1,00 千克
油脂	1,00 千克
奶粉	0,30 千克
防腐剂	0,03 千克
总共	19,33 千克

工艺

步骤	
搅拌时间	3分钟+4分钟
面团温度	29-30度
发酵	10分钟30度
分割	30-60克 机器/手工
松弛	10分钟30度
整形	搓圆-手工
醒发	2-3小时35度
烘烤	23分钟180度

注意

搅拌：最后用压面机扩展面筋

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。