



The Original

# 萨姆呢面包(波斯湾)



萨姆呢面包在整个波斯湾地区广泛食用。这是一种手指状的面包，类似于热狗面包。萨姆呢面包在非常烫的板上烘烤，因此拥有薄而软的外皮和洁白的内芯。

每个面包的重量在70克到80克之间。含盐量低，以确保它可以搭配辣味的菜肴。事实上，它经常被用来代替餐具，特别是吸收酱汁。也有一款类似的产品，具有较高的含糖量，在约旦被称为哈马么面包。

## 你知道吗？

沙特阿拉伯是世界上面包消耗量最大的五个国家之一，平均每年每人消耗120千克，几乎20%的面包是萨姆呢面包。

## 配方

原料	
小麦粉	10,00 千克
水	6,60 千克
红燕	0,10 千克
盐	0,10 千克
糖	0,40 千克
面包改良剂	0,03 千克
油脂	0,15 千克
<b>总共</b>	<b>17,38 千克</b>

## 工艺

步骤	
螺旋式搅拌机	2+5分钟
面团温度	30度
分割	80克
松弛	10分钟
整形	手指状铺在网上
醒发	45分钟40度
烘烤	8分钟250度加蒸汽

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。