



(12)发明专利申请

(10)申请公布号 CN 106386960 A

(43)申请公布日 2017.02.15

(21)申请号 201610972133.4

(22)申请日 2016.11.04

(71)申请人 上海耶里夏丽实业有限公司

地址 200233 上海市徐汇区田林东路400号

(72)发明人 朱强

(74)专利代理机构 上海唯源专利代理有限公司

31229

代理人 曾耀先

(51)Int.Cl.

A21D 13/06(2017.01)

A21D 8/06(2006.01)

权利要求书1页 说明书2页

(54)发明名称

一种羊皮筏面包及其制作方法

(57)摘要

本发明公开了一种羊皮筏面包,按照重量份数计算,其配方至少包括高筋面粉1000份、蛋清20-24份、白糖8份、盐8份、发酵粉6.4份,蛋黄10-12份,以及白芝麻10-20份。其制作方法,包括以下步骤:和制用于烘烤的面团,面团的配方至少包括高筋面粉、蛋清、白糖、盐以及发酵粉等原料;将面团擀成椭圆形面饼后将蛋黄均匀刷覆在面饼表面并撒上白芝麻;将面饼放置在烤箱中烤制后取出,烤制的温度上温为300度,下温为200度,烤制时间为5分钟。羊皮筏面包结构表面膨胀扩大,内部中空,口感上外皮坚韧,内部柔软细腻。营养丰富,口味纯正天然,既可以单独食用,还可以配合其他食材制作更多风味的食物。

1. 一种羊皮筏面包,其特征在于,经烤制后表皮膨胀形成内部中空结构,按照重量份数计算,其配方至少包括以下原料和配料:

原料:高筋面粉1000份、蛋清20-24份、白糖8份、盐8份以及发酵粉6.4份,

配料:蛋黄10-12份,以及白芝麻10-20份。

2. 一种羊皮筏面包制作方法,其特征在于,包括如下步骤:

-将高筋面粉25斤、蛋清250-300克、白糖100克、盐100克以及发酵粉80克混合均匀后加水搅拌,以和制用于烘烤的面团;

-将所述面团分割成重量为200-250克的面胚;

-将所述面胚擀成椭圆形面饼后将蛋黄均匀刷覆在所述面饼表面并撒上白芝麻,其中,所述面饼的厚度为0.6-0.8厘米;

-将所述面饼放置在烤箱中烤制后取出,烤制的温度上温为300度,下温为200度,烤制时间为5分钟。

一种羊皮筏面包及其制作方法

技术领域

[0001] 本发明属于食品领域,具体涉及一种羊皮筏面包以及该羊皮筏面包的制作方法。

背景技术

[0002] 面包是一种用五谷(一般是麦类)磨粉制作并加热而制成的食品。作为日常生活中常见的食物,不仅用来充饥,而且可以根据需要添加不同营养成分,健康而美味。它以小麦粉为主要原料,配上酵母、鸡蛋、油脂、糖、盐等辅料,加水调制成面团,经过发酵、分割、成形、醒发、焙烤、冷却等过程加工而成。面包种类繁多,不同面包的原料和制作工艺也不尽相同。通常的面包制作成形后具有松软蓬松的结构,内部的孔洞分布均匀。随着世界不同地区饮食文化的融合和发展,对融合民族、国际饮食文化特色的面包产品的需求也逐渐增多。

发明内容

[0003] 针对现有技术中的缺陷,本发明提供一种融合土耳其和中国饮食文化的羊皮筏面包及其制作方法。

[0004] 根据本发明的一个方面,一种羊皮筏面包,经烤制后表皮膨胀形成内部中空结构,按照重量份数计算,其配方至少包括以下原料和配料:

[0005] 原料:高筋面粉1000份、蛋清20-24份、白糖8份、盐8份以及发酵粉6.4份,

[0006] 配料:蛋黄10-12份,以及白芝麻10-20份。

[0007] 本发明还提供一种羊皮筏面包制作方法,其特征在于,包括如下步骤:

[0008] -将高筋面粉25斤、蛋清250-300克、白糖100克、盐100克以及发酵粉80克混合均匀后加水搅拌,以和制用于烘烤的面团;

[0009] -将所述面团分割成重量为200-250克的面胚;

[0010] -将所述面胚擀成椭圆形面饼后将蛋黄均匀刷覆在所述面饼表面并撒上白芝麻,其中,所述面饼的厚度为0.6-0.8厘米;

[0011] -将所述面饼放置在烤箱中烤制后取出,烤制的温度上温为300度,下温为200度,烤制时间为5分钟。

[0012] 本发明通过设计烘烤面包的原料的组成,保留面包天然的风味,采用独特的加工工序,采用烤箱烤制工艺,把控面包烘烤过程中炉火的温度以及出炉时间,最终获得外表类似羊皮筏子的面包,表面膨胀扩大,内部中空,外皮坚韧,内部柔软细腻,尤其是在视觉效果和烤制成型后具有不同于普通面包的结构。本发明在西方土耳其面包风味中融合了新疆民族特色,营养丰富,口味纯正天然,既可以单独食用,还可以配合其他食材制作更多风味的食物。

具体实施方式

[0013] 下面结合具体实施例对本发明做进一步的描述。

[0014] 本发明提供的羊皮筏面包,经烤制后表皮膨胀形成内部中空结构,其外形类似于

中国黄河流域的传统交通工具,即羊皮筏子。带来不同于普通面包的视觉效果,在口感上外皮坚韧有嚼劲,内部柔软细腻。具体地,所述羊皮筏面包,按照重量份数计算,其配方至少包括以下原料和配料:

[0015] 原料:高筋面粉1000份、蛋清20-24份、白糖8份、盐8份以及发酵粉6.4份,

[0016] 配料:蛋黄10-12份,以及白芝麻10-20份。

[0017] 进一步地,所述原料用于和制用于烘烤的面团,根据所属原料中各组分的重量比,可以根据需要选择适当重量的高筋面粉为基准,例如,500g,1kg,混合其他组分和制面团。为了实现工业化生产的需要,优选以25斤面粉为基准,参照上述组分比例和制面团,具体地,将在后述具体实施例中做更为详细的说明。本领域技术人员理解,上述配料中的白芝麻还可以用黑芝麻代替或配合黑芝麻共同使用。进一步地,本发明的羊皮筏面包的原料以及配料组分中没有添加其他添加剂等辅料,保持了面包原料天然的风味,美味并且健康。

[0018] 进一步地,在本发明的一个具体实施例中,首先,和制用于烘烤的面团,所述面团的配方至少包括高筋面粉、蛋清、白糖、盐以及发酵粉。具体地,在该步骤中,将高筋面粉25斤和白糖100克、盐100克以及发酵粉80克等辅料倒进盘里,再加入10个鸡蛋蛋清约250-300克进行搅拌混合均匀,再加水并揉面形成面团,再静置,优选使所述面团发酵至原来体积的两倍。具体地,所述高筋面粉的蛋白质含量为11.5~13.0%。进一步地,所述高筋面粉、蛋清、白糖、盐以及发酵粉的添加顺序并不限于上述顺序。在一个具体的变化例中,可以先将所述白糖、盐、发酵粉和蛋清加入适量水溶融混合均匀后再倒入所述高筋面粉并搅拌均匀。本领域技术人员理解,上述和制面团的过程可以通过操作和面机实现,在此不予赘述。

[0019] 进一步地,待所述面团经静止发酵膨胀后,将所述面团分割成重量为200-250g的面胚,所述面胚用于制作单个所述羊皮筏面包,以保证最终制作的面包具有适中的体积,达到成型时形成羊皮筏形状的目的并保持良好的口感。

[0020] 接下来,将所述面胚用擀面杖擀成厚薄均匀的椭圆形面饼,所述面饼的厚度为0.6至0.8厘米。所述擀面杖的尺寸和重量根据面胚的大小进行相应的选择。进一步地,在擀好的椭圆形面饼的表面均匀地刷覆上蛋黄并撒上一层白芝麻,也可以将白芝麻和/或黑芝麻一起撒在所述面饼表面,在此不予赘述。

[0021] 进一步地,将所述面饼放入烤箱中,优选对所述面饼静置5至10分钟,使其松弛。随后设置烤箱中烤制的温度上温为300摄氏度,下温为200摄氏度,烤制时间设置在5分钟左右为佳,烤制时间最短不低于4分钟,烤制时间最长不高于6分钟,以控制最终获取的面包具备较佳的口感。烤制完成后,将制作完成的面包从烤箱中取出,以供食用。由于所述羊皮筏面包为内部中空结构,既可以单独直接食用,还可以将所述羊皮筏面包的表皮切开,在里面填充其他食材一起食用。

[0022] 以上对本发明的具体实施例进行了描述。需要理解的是,本发明并不局限于上述特定实施方式,本领域技术人员可以在权利要求的范围内做出各种变形或修改,这并不影响本发明的实质内容。