

表 4 米湯種甜麵包之成份構造與製作方法

成份名稱	所占比例 (%)	重量 (g)	製作方法
高筋麵粉	70	700	1. 材料混合均勻，低速攪拌 2 分鐘、高速 3~5 分鐘，麵糰溫度 26~28℃。 2. 30℃、RH 85% 條件下，基本發酵 52 分鐘。 3. 分割滾圓 60g/個，室溫鬆弛 25 分鐘後包入餡料。 4. 38℃、RH85% 條件下，最後發酵 40~50 分鐘。 6. 入爐烤焙：烤焙溫度；上火 200℃/下火 160℃。烤焙時間：12 分鐘。
米湯種	30	300	
預拌粉	65	650	
水	1.7	17	
快發即溶乾酵母	15	150	
細砂糖	1.5	15	
食鹽	8	80	
奶油			
合計	191.2	1912	



米湯種甜麵包