

表 5 米湯種葡萄乾吐司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	790	1. 材料混合均勻(除葡萄乾外)，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 560g/條，室溫鬆弛 25 分鐘後進行一次整型。 4. 室溫鬆弛 13 分鐘進行最後整型。 5. 38℃、RH85% 條件下，最後發酵 40~50 分鐘。 6. 入爐烤焙：烤焙溫度；上火 220℃/下火 200℃。烤焙時間：35 分鐘。
米湯種	30	339	
預拌粉			
水	65	734	
快發即溶乾酵母	1.7	19	
細砂糖	12	136	
食鹽	1.5	17	
奶油	8	90	
葡萄乾	20	225	
合計	208.2	2,350	



米湯種葡萄乾吐司麵包