



家中的 幸福面包

亢亮◎主编

图书在版编目 (CIP) 数据

家中的幸福面包 / 亢亮主编. -- 长春: 吉林科学技术出版社, 2011.5

ISBN 978-7-5384-5176-4

I. ①家… II. ①亢… III. ①面包—制作 IV.

①TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字 (2011) 第035076号

家中的幸福面包



主 编 亢 亮
出 版 人 张瑛琳
责任编辑 车 强 赵 渤
技术编辑 黄 达 王运哲
封面设计 南关区远景图文工作室
制 版 南关区远景图文工作室
开 本 787mm×1092mm 1/64
字 数 35千字
印 张 1.25
印 数 1—15000册
版 次 2011年6月第1版
印 次 2011年6月第1次印刷

出 版 吉林出版集团
吉林科学技术出版社
发 行 吉林科学技术出版社
地 址 长春市人民大街4646号
邮 编 130021
发行部电话/传真 0431-85677817 85635177 85651759
85651628 85600611 85670016

储运部电话 0431-84612872
网 址 www.jlstp.net
印 刷 长春新华印刷集团有限公司

书 号 ISBN 978-7-5384-5176-4
定 价 10.00元

如有印装质量问题可寄出版社调换

版权所有 翻印必究 举报电话: 0431-85635185

目录 Contents

Part 1

传统大面包



- 法式长面包·····5
- 太阳花子面包·····6
- 燕麦面包·····7
- 核桃全麦面包·····8
- 黑麦面包·····9
- 杂粮面包·····10
- 农夫面包·····11
- 洋葱面包·····12
- 酸奶面包·····13
- 啤酒刁草面包·····14
- 巧克力蔓越莓面包·····15
- 黄豆面包·····16
- 白吐司面包·····17
- 全麦吐司·····18
- 意大利佛卡夏面包·····19
- 黑麦酸面包·····20
- 土豆面包·····21
- 核桃面包·····22

Part 2

松饼



- 原味松饼·····23
- 角瓜松饼·····24
- 香梨松饼·····25
- 香橙巧克力松饼·····26

- 花生松饼·····27
- 榛子松饼·····28
- 巧克力姜味松饼·····29

Part 3

软餐包



- 传统奶头包·····30
- 面包圈·····31
- 洋葱烟肉餐包·····32
- 螺旋餐包·····33
- 鸡肉蘑菇餐包·····34
- 奶油斜面·····35
- 墨西哥小餐包·····36
- 早餐肠卷·····37
- 板栗餐包·····38
- 中国结餐包·····39
- 辫子餐包·····40
- 蒜香芝士餐包·····41
- 汉堡包·····42
- 热狗包·····43



目录 Contents

Part 4

硬卷包



- 玉米笋面包····· 44
- 法式香草面包····· 45
- 风干番茄面包····· 46
- 法式芥末面包····· 47
- 枸杞面包····· 48
- 穆斯丽面包····· 49
- 绿茶面包····· 50
- 小法包····· 51
- 黑芝麻面包····· 52
- 香脆长棍面包····· 53
- 竹炭面包····· 54
- 醇香磨方····· 55

Part 5

特色面包



- 玉米面包····· 56
- 乡村面包条····· 57
- 夏巴塔面包····· 58
- 豆沙面包····· 59
- 火腿面包····· 60
- 薄脆片····· 61
- 面包棍····· 62
- 百吉饼····· 63
- 披萨饼····· 64
- 复活节面包····· 65

- 碱水包····· 66
- 皮塔饼····· 67
- 巧英吉利松饼····· 68
- 意大利圣诞面包····· 69
- 士多伦面包····· 70
- 树叶佛卡夏面包····· 71

Part 6

起酥面包



- 杏仁牛角包····· 72
- 草莓丹麦包····· 73
- 奇异果丹麦包····· 74
- 鲜菠萝丹麦包····· 75
- 奶油芝士丹麦包····· 76
- 榛子丹麦包····· 77
- 椰子丹麦包····· 78
- 杏仁丹麦包····· 79
- 玉桂丹麦卷····· 80





001 法式长面包

材料

高筋粉2500克，精盐40克，s-500面包改良剂50克，酵母70克，清水1800毫升。



1 将粉料和清水放入搅拌机搅成面团。



2 将面团分成每400克一个的小面团。



3 将面团放在工作台上静置一会儿。



4 表面覆盖保鲜膜，饧发30分钟。



5 使用压面机将面团压成长方形面片。



6 将面从上向下卷，搓成法式长面包形状。



7 放入模具中，送入饧发箱，完全饧发。



8 在表面划五个刀口，放入烤箱。



9 烤至上色，再开盖烘烤10分钟即成。



002 太阳花子面包

材料

高筋粉2000克，黑麦粉400克，精盐40克，木糖醇15克，酵母45克，s-500面包改良剂20克，原味酸奶180毫升，清水1800毫升，太阳花子300克。



1 将粉料和清水放入搅拌机搅成面团。



2 放入酸奶搅打至面团光滑，取出。



3 将面团分成每400克一个的小面团。



4 放在工作台上饧发30分钟。



5 挤出气泡，压成25厘米的长方形。



6 将面从上向下卷，成型完毕。



7 蘸上太阳花子，放入饧发箱，待饧发好。



8 放入烤箱烘烤至上色，取出即成。



003 燕麦面包

材料

高筋粉1800克，黑麦粉600克，精盐40克，木糖醇15克，黄油150克，s-500面包改良剂65克，酵母70克，燕麦片300克，清水1700毫升。



1 粉料、清水、黄油放入搅拌机搅成面团。



2 将面团分成小面团，放在工作台上。



3 饧发30分钟，挤出面团中的气泡。



4 将面压成25厘米的长条形。



5 将面从上向下卷，成型完毕。



6 表面裹匀燕麦片。



7 用刀划个刀口，放入饧发箱，待饧发。



8 放入烤箱烘烤至上色，取出即成。



材料 高筋面粉1750克, 全麦粉500克, 酵母40克, 核桃仁、提子干各100克, 改良剂15克, 精盐45克, 牛油125克。

004 核桃全麦面包



1 将所有原料和清水搅拌至面团光滑。



2 面团分割成小面团, 静置饧发。



3 将面团擀长, 撒上提子干、核桃仁。



4 卷起后放入模具中, 用刀从中间割开。



5 饧发至原面包2倍, 放入烤箱中。



6 烘烤呈金黄色至熟透即可。



005 黑麦面包

材料

高筋粉2700克，黑麦粉900克，精盐65克，木糖醇25克，黄油225克，s-500面包改良剂100克，酵母100克，清水2250毫升。



1 将粉料、清水搅匀，放入酸奶搅至光滑。



2 将面团分成每400克一个的小面团。



3 表面覆盖保鲜膜，饧发30分钟。



4 使用压面机将面团压成长方形。



5 从上向下卷，搓成长面包形状。



6 放入模具中，送入饧发箱。



7 待完全饧发后，撒上面粉，表面划刀口。



8 放入烤箱烤至上色，开盖烤熟即成。



006 杂粮面包

材料

高筋粉1800克,黑麦粉1200克,杂粮预拌粉1200克,酵母120克,精盐90克,s-500面包改良剂60克,清水2700毫升。



1 将粉料和清水放入搅拌机搅成面团。



2 将面团分成每400克一个小面团。



3 放在工作台上,饧发30分钟。



4 挤出面团中的气泡,从上向下卷。



5 封口,注意中间不要有气泡。



6 搓成约25厘米的长条形。



7 两边切口,待完全饧发后。



8 撒高筋粉,放入烤箱烘烤至上色即成。



材料 高筋粉1200克，全麦粉2200克，精盐75克，酵母100克，黄油120克，s-500面包改良剂100克，清水2300毫升。

007 农夫面包



1 将粉料、清水放入搅拌机搅成面团。



2 将面团分成每400克一个的小面团。



3 饧发30分钟，挤出面团中的气泡。



4 将面团搓成半圆形，放在烤盘上。



5 撒上高筋粉，划上渔网形刀纹。



6 放入烤箱烘烤至上色，取出即成。



008 洋葱面包

材料

高筋粉1500克，洋葱预拌粉400克，精盐20克，s-500面包改良剂30克，酵母45克，清水1350毫升。



1

将粉料、清水放入搅拌机搅成面团。



2

将面团分成每400克一个的小面团。



3

表面覆盖保鲜膜，饧发30分钟。



4

用手揉按，挤出面团中的气泡。



5

将面压成25厘米的长方形面片。



6

将面片从上向下卷，封口。



7

单边切口，制成锯条形，用饧发箱饧发。



8

撒上高筋粉，放入烤箱烤至上色即成。



009 酸奶面包

材料

高筋粉1100克, 全麦面粉300克, 原味酸奶550毫升, 黄油75克, 酵母20克, 精盐20克, s-500面包改良剂20克, 清水650毫升。



1 将粉料、清水放入搅拌机搅成面团。



2 加入黄油、酸奶揉至面团光滑。



3 将面团分成每400克一个的小面团。



4 表面覆盖保鲜膜, 饧发30分钟。



5 挤出面团中的气泡, 压成面片。



6 将面片从上向下卷, 封口。



7 制成长条形, 用饧发箱饧发, 撒高筋粉。



8 切一个刀口, 放入烤箱烘烤至上色即成。



010 啤酒刁草面包

材料

高筋粉1600克, 干刁草20克, 酵母30克, s-500面包改良剂25克, 精盐20克, 啤酒1000毫升, 清水200毫升。



1

将所有粉料放入搅拌机内。



2

加入清水和啤酒搅成面团。



3

将面团分成每400克一个的小面团。



4

覆盖保鲜膜饧发30分钟, 挤出气泡。



5

将面压成长方形面片, 从上向下卷。



6

成型完毕, 制作成长条形。



7

放入饧发箱饧发, 撒上刁草和高筋粉。



8

放入烤箱烘烤至面包上色, 取出即成。



材料 高筋粉1500克, 黑麦粉400克, 可可粉140克, 蔓越莓干280克, 黄油120克, 酵母30克, s-500面包改良剂25克, 精盐30克, 清水1600毫升。

011 巧克力蔓越莓面包



1 将粉料、清水、黄油用搅拌机搅成面团。



2 将面团分成每400克一个的小面团。



3 表面覆盖保鲜膜, 饧发30分钟。



4 挤出气泡, 搓成半圆形, 放入饧发箱。



5 待完全饧发后, 表面切一个十字刀口。



6 放入烤箱烘烤至面包上色, 取出即成。



012 黄豆面包

材料

高筋粉1500克, 黄豆预拌粉400克, 酵母45克, s-500面包改良剂30克, 精盐20克, 清水1350毫升。



1 将粉料、清水放入搅拌机搅成面团。



2 将面团分成每400克一个的小面团。



3 放在工作台上, 饧发30分钟。



4 挤出面团中的气泡, 揉按均匀。



5 将面团搓成圆球。



6 放入饧发箱, 待完全饧发后。



7 表面撒上高筋粉, 四周切上刀口。



8 放入烤箱烘烤至面包上色, 取出即成。



材料 高筋粉4500克, 低筋粉500克, 酵母120克, 精盐75克, s-500面包改良剂75克, 木糖醇150克, 牛奶200毫升, 黄油320克, 清水1750毫升。

013 白吐司面包



1 将粉料、清水放入搅拌机搅成面团。



2 将面团分成每1200克一个的小面团。



3 搓成圆球形状, 饧发60分钟, 挤出气泡。



4 用压面机压成面片, 卷成长条形状。



5 装入吐司模具, 待完全饧发。



6 放入烤箱烘烤至上色, 取出即成。