

iBakery's Little Secret

iBakery 麵包小秘密 – 宵種

iBakery採用的宵種麵糰及麵包製作方法，師承台灣烘焙大師王傳仁老師。採用較高比例的宵種麵糰，可提高麵糰的穩定性，變相對技術的要求及環境因素的控制能有較大彈性，難怪王老師稱之為「不敗麵糰」！宵種，即打好後，放上一個晚上，第二天才用的麵種。以這發酵了一宵的麵種製作麵包，雖然製作時間及工序較多，但製成品可存放較長時間，亦能保持麵包的柔軟及質感。這就是為什麼愛烘焙的麵包特別「溫柔」的秘密！



步驟 Steps:

1. 把麵粉，酵母，水，及蜂蜜混合，在0-4°C 雪櫃內發酵一個晚上



2. 發酵後的麵種會膨脹約2-3倍、並會發出微酸、充滿生長氣息的香氣。宵種麵種製作成功！



3. 取適當份量之宵種與計劃當天生產用的原材料混合，宵種保持在總份量的60%以上。因麵種在室溫會繼續發酵，所以提取的份量要準確掌握。



4. 混合後之麵糰表面光滑柔韌，這時麵糰會進行混合後第一次發酵。



5. 發酵後麵糰的筋性會稍降，適合進行分割；再發酵後可進行造型，造型後進行烘焙前最後一次發酵，這時麵糰會膨脹約2-3倍。



6. 麵糰放入焗爐，15分鐘後，美味無添加麵包出爐！

