

## 青稞面包加工技术

**技术概述：**青稞面包

**增产增效情况：**技术转化企业，能提高企业的生产效益。

**技术要点及注意事项：**

1、原辅料处理：面包改良剂、青稞粉与辅料混合均匀。按配方称取一定量的干酵母，加适量的 30℃ 温水，在 28℃ 条件下静置 6~7min，当酵母体积膨胀出现大量气泡时即可调制面团。

2、一次和面：将部分面粉、部分水、糖、盐等加入和面机中，慢速搅拌，使糖、盐充分溶化混匀，直到原辅料调制疏松的面团为止。

3、发酵：将上述面团置于 28℃ 下，发酵 3~5h。

4、二次和面：加入剩下的原料，调制成熟的面团。

5、醒发：将面团静置醒发约 40min，至面团充分发起。

6、分块搓圆：将和好的大块面团分割成一定重量的小块面团，再将不规则的面团搓揉成圆球形状，使之表面光滑、结构均匀、不漏气。

7、整形：中间醒发 15min 后整形，将成型的面包胚置于烤盘内。

8、醒发：将搓圆整形后的面包胚置于醒发箱内，醒发温度 33℃，相对湿度 75%~85%。醒发一定时间，待面包胚膨大到一定体积，便可进行烘烤。

9、烘烤：将醒发好的面包胚送入烤炉中，200℃ 下烘烤 20min，以面包皮色发黄为宜。

### 工艺流程

原辅料预处理→一次和面→发酵→二次和面→静置醒发→分块搓圆

→中间醒发→整形与装盘→醒发→烘烤→冷却→包装

**适宜区域：**西藏自治区青稞种植区域。

**技术依托单位：**

西藏自治区农牧科学院农产品开发与食品科学研究所

通讯地址：西藏拉萨市城关区农科路农业科技创新园

邮政编码：850000

联系人：张玉红

联系电话：0891-6538853

电子邮箱：zhangyh75@126.com