

小米全穀蘇打餅乾 (60%小米+40%全麥粉或精白麵粉)

一、配方

材料	烘焙百分比 (%)		重量 (克)	
	全麥粉	精白麵粉	全麥粉	精白麵粉
中種				
小米穀粉	25	25	72	79
全麥粉/精白麵粉	40	40	116	126
活性麵筋	10	5	29	16
即溶速發乾酵母	1.5	1.5	4.3	5
水	40	35	116	111
主麵團				
小米穀粉	35	35	101	111
食鹽	0.5	0.5	1.4	1.6
小蘇打	1	1	2.9	3.2
奶油	10	10	29	32
水	10	5	29	16
合計	173	158	500.6	500.8
層次油粉				
小米穀粉(或全麥粉)	100		38	
奶油	30		12	
合計	130		50	

二、製程

- 1.將中種麵團材料混合，攪拌成團後，於 28°C、85%相對溼度下放置 1 小時。
- 2.鹽、小蘇打以水溶解後，加入奶油、已過篩小米穀粉及中種麵糰。。攪拌均勻。
- 3.移出麵糰靜置 60 分鐘。
- 4.將醱酵後麵糰(400g)與層次油粉(50g)採三折二次裹油粉，再四折二次。
- 5.最後麵片壓延成厚度 0.15 公分，長 X 寬＝ 120X30 公分。
- 6.印模成形(7.5X7.5)公分正方形，每片生麵糰重量約 8-9 公克。
- 7.置於網盤上(5X8＝40 片)。
- 8.以上火 250°C、下火 200°C烘烤 4 分鐘，轉盤悶烤 2 分鐘。

倫敦糕（白糖糕）

一、配方

材料	烘焙百分比 (%)	重量 (克)
小米穀粉	60	120
在來米粉	40	80
砂糖	50	100
即溶速發乾酵母	1.3	2.6
水	180	360
沙拉油	少許	
合計	331.3	662.6

二、製程

1. 於鋼盆中將砂糖以水溶解，加入過篩之小米穀粉及在來米粉，攪拌混勻成粉漿。
2. 以中火隔水加熱，並以打蛋器持續攪拌至類似優酪乳之稍稠狀態，注意避免結塊或過於濃稠。
3. 離火並冷卻至 30℃，加入預先以少許水溶解之酵母並攪拌均勻，蓋上保鮮膜後在 30℃ 下發酵約一小時。
4. 發酵完成後，稍微攪拌排氣，再加入一小匙油，使糕體潤滑、光亮(也可不加)，倒入模具中，於溫暖處靜置 15-20 分鐘，進行二次發酵。
5. 待水滾後開大火產生蒸氣(強且不中斷)，蒸足 25 分鐘後，關火稍微靜置後，取出，放涼即可脫模切塊。



圖一、倫敦糕之外觀及切面