

# 香軟白麵包



**BOSCH**

Invented for life

# 香軟白麵包



## 材料:

750克 麵粉

1個 乾酵母 (7克)

1茶匙 糖 (滿)

1茶匙 鹽 (撒上)

15克 牛油

400克 溫水

## 步驟:

1. 將麵粉篩入一個攪拌碗中，用叉子均勻地攪拌乾酵母。
2. 加入剩餘的材料。先用手提攪拌機的麵團鉤以低速攪拌，然後高速攪拌約5分鐘，形成光滑的麵團。讓麵團在溫暖的環境發酵一個小時，或使用「麵團發酵」程序。
3. 揉搓酵母麵團，將其搓成長條形，放在已經塗抹油脂和撒上麵粉的焗盤上。再次放在溫暖的環境下發酵20-30分鐘。
4. 將焗盤放於第2層，先以220°C 4D熱風及添加蒸氣(等級3)進行烘焗15分鐘。然後調較溫度至180°C並烘焙30-40分鐘。

## 設定程序:

將焗盤放於第2層，先以220°C 4D熱風及添加蒸氣(等級3)進行烘焗15分鐘。然後調較溫度至180°C並烘焙30-40分鐘。

添加蒸氣



**BOSCH**

Invented for life