

葵花籽麵包



BOSCH

Invented for life

葵花籽麵包



材料:

550克 405號小麥麵粉

100克 997號黑麥麵粉

30克 蘋果醋

1個 乾酵母 (7克)

14克 鹽

10克 蜂蜜

380克 溫水

100克 葵花籽

步驟:

1. 將除了葵花籽以外的所有材料放入攪拌碗中，用食物處理器的麵團鉤(如有需要也可使用手動攪拌機)充分揉成麵團，但不要揉太久。
2. 將100克的葵花籽揉入麵團中。將麵團放入碗中，讓其發酵至原本體積的一倍。
3. 再次揉搓麵團，放入撒有麵粉的發酵碗中，蓋上蓋子並再次發酵5-10分鐘。
4. 以4D熱風以220°C預熱。同時選擇蒸氣噴射功能。
5. 當預熱完成後，將麵團放入焗盤上，再放入蒸焗爐的第2層並按下蒸氣噴射功能，蒸氣將持續輸出3分鐘。
6. 請根據麵包大小按需要自行啟動蒸氣噴射功能2至4次。
7. 在10-15分鐘後將烘焙溫度調降至180°C並焗30-40分鐘。麵包便成功完美出爐。

設定程序:

在10-15分鐘後將烘焙溫度調降至180°C並焗30-40分鐘。麵包便成功完美出爐。

4D熱風

蒸氣噴射



BOSCH

Invented for life