

# 鹹香黑麥酸種麵包



**BOSCH**

Invented for life

# 鹹香黑麥酸種麵包



## 材料:

### 酸種麵團:

50克 酸種, 來自麵包店  
或現成的酸種

375克 1150號黑麥麵粉

375毫升 溫水

### 麵團:

350克 1150號黑麥麵粉

300克 405號  
或550號小麥麵粉

2茶匙 麵包香料, 磨碎

20克 乾酵母

1大匙 蜂蜜

250毫升 溫水

20克 鹽

## 步驟:

1. 為了進行酸種繁殖, 在前一天將酸種、黑麥麵粉和溫水放入一個碗中並攪拌均勻。蓋上蓋子, 放在溫暖的地方靜置24小時。
2. 第二天, 取出50克酸種麵團備用。將剩下的酸種麵團放入攪拌碗中。加入黑麥麵粉、小麥麵粉、麵包香料、酵母和蜂蜜, 用水揉成光滑的麵團。以蓋子蓋上麵團, 並放在溫暖的地方發酵40分鐘。
3. 把鹽揉入發酵好的麵團中, 形成一個麵包形狀, 於焗盤上鋪上烘焙紙並撒上少量麵粉。再次發酵約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)進行焗烤15分鐘。然後調較溫度至180°C並烘焙50-60分鐘。
5. 將完成的麵包放在冷卻架上冷卻。

## 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)進行焗烤15分鐘。然後調較溫度至180°C並烘焙50-60分鐘。

4D熱風

添加蒸氣



**BOSCH**

Invented for life