

# 千層麵包



A Cooperation of



**BOSCH**



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life

# 千層麵包



## 材料:

200克 高筋面粉

50克 低筋面粉

20克 奶粉

30克 砂糖

5克 酵母

3克 鹽

一個 雞蛋

20克 煉乳

100克 水

20克 無鹽牛油

150克 裹入用無鹽牛油

## 步驟:

1. 將無鹽牛油以外的材料混合攪打成光滑麵團。
2. 加入軟化好的無鹽牛油，攪打至有薄膜的狀態，滾圓後包保鮮膜冷藏30分鐘。
3. 裹入用的無鹽牛油擀成15\*15的方形，備用。
4. 麵團冷藏完成後，擀至15\*30的厚麵片，把裹入用牛油放置在中部，兩邊麵團折疊合併且捏緊收口，再擀成45cm長的麵片，折疊成三折，包保鮮膜冷藏30分鐘。
5. 隨後進行第二和第三次的折疊，重覆步驟4，完成三次折疊後擀成15\*50cm的麵片，捲起來後冷藏30分鐘。
6. 切分成6等份，25°C發酵約2小時至1.5倍大。
7. 表面掃上雞蛋液，以175°C 4D熱風烤焗約16-18分鐘。

## 設定程序:

以175°C 4D熱風烘焗16-18分鐘。

4D熱風

A Cooperation of



**BOSCH**



悠樂煮廚 | DeliHolic

Invented for life