

杏仁肉桂卷



BOSCH

Invented for life

杏仁肉桂卷



材料：

360 克 高筋粉

40 克 低筋粉

7 克 酵母

40 克 糖

5 克 鹽

60 克 牛油

2 個 蛋黃

220 克 牛奶

100 克 黑糖

60 克 杏仁片

40 克 牛油溶液

3 克 肉桂粉

步驟：

1. 所有材料放入廚師機，先以1度輕輕拌勻，隨後提升至3度將麵糰打至光滑及呈筋性（約15 - 20分鐘）。
2. 麵糰取出，搓成球狀並放入蒸焗爐麵團發酵功能以38度進行發酵約45分鐘。
3. 將黑糖、肉桂粉、溶牛油混合均勻備用。
4. 取出麵糰，輕按放出空氣，分割6份大小相等的麵糰搓圓。滾圓後蓋上保鮮紙，鬆弛約10分鐘。
5. 再用麵粉棍搓成長狀，將肉桂漿均勻塗抹在麵糰上，並捲起。
6. 再均等切成每段約4cm厚度的麵團，並放入蒸焗爐麵團發酵功能以38度進行發酵約30分鐘。
7. 在表面塗上一層薄肉桂漿，灑上杏仁片。用4D 熱風功能預熱蒸焗爐至180度，焗約20分鐘。

設定程序：

發酵部份：

麵團發酵 38°C
發酵時間：45分鐘 + 30分鐘

烘焙部份：

4D 熱風 180°C
烹飪時間：20分鐘
(已預熱焗爐)

4D 熱風

貼士：

滾圓時，麵糰底部的接發糰時會令麵糰散氣，不能保留內在的空氣，會令麵包變得不夠鬆軟。



BOSCH

Invented for life