

# 朱古力牛奶方包



**BOSCH**

Invented for life

# 朱古力牛奶方包



## 材料：

### 朱古力麵糰

300 克 高筋粉

40 克 低筋粉

50 克 糖

2 克 鹽

5 克 酵母

30 克 雞蛋

93 克 牛奶

33 克 牛油

15 克 可可粉

100 克 水

### 牛奶麵糰

400 克 高筋粉

20 克 糖

1 克 鹽

6 - 8 克 酵母

270 克 牛奶

30 克 牛油

## 步驟：

1. 將朱古力麵糰的材料放入廚師機，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）。牛奶麵糰亦作同樣處理。
2. 取出朱古力麵糰及牛奶麵糰，分別搓成球狀並發酵至2倍大（以攝氏38度推算，需時約45分鐘）。
3. 第一次發酵完成後，取出兩個麵糰，分別輕按放出空氣，再將朱古力麵糰及牛奶麵糰分別分割成4份大小相等的麵糰。分割後的小麵糰搓圓後，靜待5-10分鐘讓空氣排出。
4. 再用麵粉棍搓平2個麵糰，搓平後，將朱古力麵團放在牛奶麵團上然後捲起。
5. 將麵糰放入方包模內，進行第二次發酵至2倍大。（約30分鐘）。
6. 預熱蒸焗爐至185度，焗約40分鐘

### 貼士：

呈筋性的麵糰堅韌且有彈性，表面非常光滑圓潤，做出來的麵包組織亦會細膩和鬆軟。

## 設定程序：

### 發酵部份：

麵團發酵 38°C  
發酵時間：45分鐘

### 烘焙部份：

**4D 熱風** 180°C  
烹飪時間：40分鐘  
(已預熱焗爐)

4D 熱風



**BOSCH**

Invented for life