

# 朱古力香蕉歐式軟包



**BOSCH**

Invented for life

# 朱古力香蕉歐式軟包



## 材料：

515 克 高筋麵粉

25 克 低筋麵粉

20 克 可可粉

50 克 白砂糖

6 克 海鹽

130 克 香蕉蓉

260 克 純牛奶

30 克 淡奶油

13 克 鮮酵母

40 克 牛油

60 克 入爐朱古力釘

## 步驟：

1. 將除了鮮酵母、牛油以外的所有材料放入廚師機攪拌碗內，以中慢速揉搓約3分鐘，加入室溫軟化的牛油以及鮮酵母，以中慢速揉搓揉搓約5分鐘至牛油被麵團完全吸收；繼續轉中速檔揉搓至成手套膜，再加入入爐朱古力釘。
2. 取出麵團排氣及收圓，以室溫26 - 28度，濕度85%，發酵約30分鐘至2倍大。
3. 將鬆弛好的麵團搓圓，平均分成12份滾圓，靜置10分鐘。
4. 將鬆弛好的麵團壓平再收圓，以室溫26 - 28度，發酵約30分鐘至2倍大。
5. 提前將蒸焗爐預熱190度；在麵團上撒上薄麵粉、割十字形，於中間擠上軟化好的牛油。
6. 用4D 熱風功能預熱蒸焗爐至150度，添加蒸氣功能(1度)，焗約20分鐘。
7. 烘焗好後的麵包外殼會脆脆的，而包內十分柔軟，並且4D熱風不會造成表面上色過深，可以保持漂亮的朱古力色！

## 設定程序：

**4D 熱風** 150°C  
添加蒸氣: 1度  
烹飪時間: 20分鐘  
(已預熱焗爐)

### 4D 熱風

## 貼士：

1. 吃不完的歐包，可以用密封袋封存好放入雪櫃冷藏層，第二天可用烘焙模式下的熱風加熱5分鐘，添加蒸氣(2分鐘)，就可以恢復剛出爐的效。
2. 可選擇使用無鹽或有鹽牛油。無鹽牛油含脂量也比較高，香味亦較濃鬱；有鹽牛油帶有鹹味，味道較濃鬱。



**BOSCH**

Invented for life