

鬆脆農夫包



BOSCH

Invented for life

鬆脆農夫包



材料：

230 克 高筋粉

30 克 低筋粉

6 克 紅酵母

4 克 鹽

10 克 牛油

45 毫升 牛奶

130 毫升 水

步驟：

1. 焗爐用38度預熱。
2. 將所有材料用廚師機中速搓15分鐘。
3. 取出麵糰放在已塗油大盆內，蓋上保鮮紙，放入蒸焗麵團發酵功能以38度進行發酵約45分鐘。
4. 取出，輕拍排出麵糰內的空氣，分成6份，蓋上保鮮紙。靜置10分鐘鬆弛麵糰，搓成圓球狀。
5. 灑上麵粉，放在焗盤上，蓋上麵粉布。放入焗爐發酵30分鐘。
6. 用4D 熱風功能預熱蒸焗爐至200度添加蒸氣3度。
7. 將麵包放入焗爐的第2層蒸焗3分鐘。關掉蒸氣氣再焗18分鐘即可。

貼士：

貼士:麵包要做到外脆內軟的效果，一般需要中途為麵糰噴水或用火山石蒸焗麵包。蒸氣添加功能 (Added Steam) 能令製作過程更安全方便。

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 200°C
添加蒸氣: 3度
烹飪時間：3分鐘 + 18分鐘
(已預熱焗爐)

4D 熱風



BOSCH

Invented for life