

牛奶卷



BOSCH

Invented for life

牛奶卷



材料：

主麵糰

240 克	高筋麵粉
6.5 克 / 2 克	新鮮酵母 或 速溶酵母
35 克	砂糖
4.5 克	鹽
50 克	蛋
105 克	牛奶
50 克	老種
50 克	牛油

餡料

25 克	牛油
10 克	砂糖

紙模

9 cm	圓形紙模
------	------

*老種

100 克	高筋麵粉
65 克	水
2 克	新鮮酵母
2 克	鹽

步驟：

1. 燒先將餡料牛油放於室溫軟化。
2. 將酵母和糖放於廚師機麵粉一邊，將鹽放另一邊，加入蛋，再一邊攪拌，一邊慢慢加入凍牛奶，先以低速攪拌約1分鐘，再加快至中低速攪拌，其間加入老種，打至光滑然後加入牛油，打至光滑有彈性。共打約15 - 17分鐘至光滑。(注意這時理想麵糰溫度應約為24 - 26°C。)
3. 把麵糰滾圓收圓，蓋好，進行第一次發酵約45分鐘 (溫度 28 - 30°C)。
4. 第一次發酵後，麵糰膨脹約2倍。用手按壓平以排氣。把麵糰周邊逐一向中心摺入，按壓滾圓，蓋好靜置發酵15分鐘。
5. 在工作台及麵糰上撒上少量麵粉，麵糰收口向上放，滾壓成厚度平均的長形，至約20cm闊 x 48cm高。
6. 塗上室溫軟化了的牛油，再灑上糖。由上往下捲起，收口。
7. 將捲起的麵糰切成約5份，把切好的卷放到紙模內，用手壓鬆。
8. 進行最後發酵約45分鐘 (溫度35°C，濕度80 - 90%)。以4D 熱風功能預熱焗爐至195°C。
9. 放入焗爐，焗約11 - 12分鐘。完成。

設定程序：

發酵部份：

麵團發酵 35°C
發酵時間：45分鐘

烘焙部份：

4D 熱風 195°C
烹飪時間：12分鐘
(已預熱焗爐)

4D 熱風

*老種：

一晚前 (約12 - 24小時前) 預備老種。把老種所有材料搓勻至有麵筋薄膜，放於回雪櫃冷藏格發酵最少一晚。也可於最多三天前預備，放在雪櫃冰格 (-18°C)，使用前一天放回雪櫃冷藏格 (4 - 7°C) 解凍



BOSCH

Invented for life