

港式菠蘿包



BOSCH

Invented for life

港式菠蘿包



材料：

甜包部份

400 克 高筋粉

80 克 糖

12 克 奶粉

12 克 吉士粉

8 克 酵母

1 隻 蛋

40 克 牛油

100 克 牛奶

100 克 水

菠蘿皮部份

110 克 固體菜油

200 克 麵粉

90 克 糖

20 克 奶粉

1 克 梳打粉

1 克 臭粉

8 克 蛋

8 克 淡奶

步驟：

甜包部份

1. 先將高筋粉、糖、奶粉、吉士粉及酵母放入廚師機內以1度拌勻。
2. 加入蛋、牛奶、水，以1度拌勻後，再以3度將麵糰打約25分鐘，至將麵糰打至表面光滑。
3. 發酵至2倍大。
4. 放氣、搓形，再發酵至2倍大。

菠蘿皮部份

5. 將麵粉、糖、奶粉、梳打粉及臭粉以1度拌勻。
6. 加入固體菜油、蛋及淡奶以3度拌勻即可。
7. 分成跟甜包數量同等份。
8. 壓平放在甜包上，掃上蛋漿。用4D 熱風功能預熱蒸焗爐至180度，焗約20分鐘。

貼士：

由於梳打粉、臭粉等材料份量太少，電子磅也未必能量度，建議使用量羹量度，更為方便。

設定程序：

4D 熱風 180°C
烹飪時間：20 分鐘
(已預熱焗爐)

4D 熱風



BOSCH

Invented for life