

# 德國結麵包



**BOSCH**

Invented for life

# 德國結麵包



## 材料：

75 克	牛油
150 克	牛奶
150 克	溫水
10 克	酵母
500 克	高筋麵粉
5 克	鹽
適量	海鹽
適量	芝麻
適量	梳打粉

## 步驟：

1. 牛油融化成液體，放入廚師機攪拌碗中，加入牛奶和溫水，拌勻後加入酵母，以3段速攪拌至酵母融化，放置20分鐘至產生氣泡的狀態。
2. 加入高筋麵粉和鹽，以3段速搓至光滑及呈筋性，蓋上保鮮膜，放入蒸焗爐第二層用麵團發酵功能以38度進行發酵約45 - 60分鐘。
3. 取出發酵後的麵團，均勻分隔成小麵團，並整形成德國結麵包結形狀，放入蒸焗爐麵團發酵功能以38度進行發酵約30分鐘。
4. 在鍋內加入1公升水，水滾後加入烘焙用梳打粉，將麵團放入水中，浸泡半分鐘後撈出，放在焗盤上。預熱蒸焗爐至200度。
5. 在表面撒上芝麻粒和粗海鹽
6. 放入蒸焗爐第三層，選擇4D 熱風模式以200°C焗約24分鐘。
7. 出爐後放涼便可。

## 設定程序：

### 發酵部份：

麵團發酵 38°C  
發酵時間：45-60分鐘 + 30分鐘

### 烘焙部份：

**4D 熱風** 200°C  
烹飪時間：24分鐘  
(已預熱焗爐)

**4D 熱風**



**BOSCH**

Invented for life