

# 裸麥無花果麵包



**BOSCH**

Invented for life

# 裸麥無花果麵包



## 材料：

320 克	高筋粉
140 克	裸麥粉
6 克	酵母
20 克	黑糖
2 克	鹽
210 毫升	水
100 克	忌廉芝士
20 克	牛油
	無花果乾切細粒

## 步驟：

1. 焗爐用38度預熱。
2. 除無花果乾外，將所有材料用廚師機中速搓5分鐘，加入無花果再搓7分鐘。
3. 取出麵糰放在已塗油大盆內，蓋上保鮮紙，放入蒸焗爐麵團發酵功能以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2份，放置10分鐘。
5. 塑型並灑上麵粉，放在焗盤上，放入38度的焗爐發酵30分鐘。
6. 用4D 熱風功能預熱蒸焗爐至200度。
7. 將麵糰放入焗爐第2層焗15分鐘，出爐後將麵包放在焗爐網架上放涼後便可用。

### 貼士：

可用其他半乾果代替無花果，令麵包有獨特的風味。

## 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  
烹飪時間：15 分鐘  
(已預熱焗爐)

**4D 熱風**



**BOSCH**

Invented for life