

# 芝士煙肉羅勒麵包

A Cooperation of



**BOSCH**

**ABC**  
Cooking Studio

Invented for life

# 芝士煙肉羅勒麵包



## 材料：

### 材料①

60 克	高筋麵粉
20 克	低筋麵粉
1 茶匙	快速酵母
1 湯匙	砂糖
85 - 95 cc	水

### 材料②

60 克	高筋麵粉
20 克	低筋麵粉
1/3 茶匙	鹽
5 克	牛油 (無鹽)
1 茶匙	羅勒 (乾燥)

### 造形用

40 克	Mozzarella 芝士
1 片	煙肉片
1 茶匙	高筋麵粉

### 烤焗用

20 克	比薩用芝士碎
------	--------

## 步驟：

1. 將材料 ① 放到攪拌盆並倒入水，用木刮棒充分混合後加入材料 ② 攪拌混合。
2. 搓揉麵團至8成左右，伸展開麵團並全面地灑上羅勒(乾燥)，由自己方向開始向前卷，然後再由兩端向內卷並包裹好麵團。
3. 將麵團整合成圓形，縫口位向下放入攪拌盆，蓋上保鮮紙並發酵25 - 35分鐘。
4. 以手指測試並排氣，再切開4份並靜止10分鐘。
5. 縫口位向上用麵棒十字型按壓麵團。
6. 伸展至8 x 18cm橫長的長方形。
7. 加工芝士及煙肉片角切7mm大小左右，混合並分成4等份後放在麵團上。
8. 將麵團上下往內側折，注意不要重疊到中心部分，再從上方輕輕按壓調整厚度。
9. 然後再將上下兩邊揉合，封上縫口位。
10. 放到已鋪上煮食紙的焗盤上。
11. 用過濾網篩上高筋麵粉。
12. 蓋上保鮮紙和濕布，發酵20 - 25分鐘。
13. 在第2次發酵完結的5 - 10分鐘前預熱焗爐。
14. 在麵團表面用刀直線切開 (深度：約 5mm；長度：約麵團長度的8成)
15. 在切口放上比薩用芝士碎，入爐烤焗。以4D熱風220度烘焗 13 - 18分鐘。

## 設定程序：

以4D 熱風220度烘焗13 - 18分鐘。

4D 熱風

A Cooperation of



**BOSCH**

**ABC**  
Cooking Studio

Invented for life