

熱辣辣芝士燉牛肉包



A Cooperation of



BOSCH

ABC
Cooking Studio

Invented for life

熱辣辣芝士燉牛肉包



材料：

- 芝士包 -

材料①

45 克	高筋麵粉
1/2 茶匙	快速乾酵母
1/2 湯匙	砂糖
1/4 隻	雞蛋(已打發)
45 - 50 cc	水

材料②

45 克	高筋麵粉
1/6 茶匙	鹽
10 克	牛油(無鹽)

- 塑形用 -

燉牛肉

25 克	本菇
25 克	鹹牛肉
80 克	多明格拉斯醬(牛肉醬)
1/2 茶匙	砂糖
1/4 茶匙	雞粉
1 湯匙	片粟粉
1/2 湯匙	水

- 烤焗用 -

適量	塗用蛋漿
25 克	比薩用芝士碎

- 裝飾用 -

1/8 茶匙	蕃茜(乾燥)
--------	--------

步驟：

燉牛肉

1. 本菇去除根部，用手分拆為小棵，再切為一半長度。
2. 鹹牛肉切為1cm方粒。
3. 於耐熱容器加入本菇、鹹牛肉、牛肉醬、砂糖、雞粉輕輕攪拌。
4. 加入已與水混合的片粟粉，攪拌均勻。
5. 用微波爐以500W加入1.5分鐘，攪拌均一後再加熱1.5分鐘。
6. 混拌均勻後放涼備用。

麵包

1. 將材料 ① 放入攪拌盆中並倒入水，用木匙徹底攪勻後將材料 ② 加入攪拌。
2. 搓揉麵團。縫口向下放到攪拌盤，鋪上保鮮紙。
3. 將麵團以40°C發酵25 - 35分鐘。
4. 以手指測試麵團並進行排氣，分割3等份並靜止10分鐘。
5. 縫口向上用手將麵團擴展為12cm大的圓形。
6. 在麵團中央放上燉牛肉並收好縫口。

7. 縫口向下放到焗盤上。
8. 重覆以上步驟完成餘下麵團塑型。
9. 蓋上保鮮紙及濕布，發酵20 - 25分鐘。結束前5 - 10分鐘預熱焗爐。
10. 於麵團全體塗上蛋漿。
11. 以剪刀在中間剪出一條約4cm的開口，再由中心以放射線形切入2個開口。另一邊同樣剪入開口。
12. 將所有切口前端向後翻折。
13. 鋪上芝士碎烤焗。
14. 以4D熱風190°C烘焗12 - 17分鐘。烤焗完成後灑上蕃茜碎。

設定程序：

以4D熱風190°C烘焗12 - 17分鐘。

4D熱風

A Cooperation of



BOSCH

ABC
Cooking Studio

Invented for life