

鮮蝦他他醬麵包



A Cooperation of



BOSCH

ABC
Cooking Studio

Invented for life

鮮蝦他他醬麵包



材料：

材料①

45 克	高筋麵粉
1/2 茶匙	快速乾酵母
1/2 湯匙	砂糖
1/2 湯匙	雞蛋(已打發)
50 - 55 cc	水

材料②

45 克	高筋麵粉
1/4 茶匙	鹽
5 克	牛油(無鹽)

塑形用

1/4 個	雞蛋(已打發)
20 克	洋蔥
20 克	蛋黃醬
鹽 少許	鹽
1/8 茶匙	黑胡椒

烤焗用

適量	塗用蛋漿
1 茶匙	麵包糖
9 隻	蝦(已去殼)
1/4 茶匙	植物油
25 克	西蘭花
適量	蛋黃醬

步驟：

麵包

1. 將材料①放入攪拌盆內並倒入清水，用木匙徹底攪勻。
2. 加入材料②後搓圓麵團。縫口向下放到攪拌盤，鋪上保鮮紙並發酵25 - 35分鐘。
3. 以手指測試並排氣，再分割為3等份並重新搓圓。靜止10分鐘。
4. 縫口向下，用麵棒將麵團伸展至20×15cm大小。
5. 在左右兩端5mm位置以膠刮片劃上切口，朝切口向內摺，並用手輕按固定。
6. 放到已鋪上入爐紙的烤盤上，在每個麵團中間放上1/3份量的他他醬。
7. 蓋上保鮮紙及濕布，發酵20 - 25分鐘。
8. 在第發酵結束前5 - 10分鐘預熱焗爐。
9. 在麵團四周塗上蛋漿，在摺邊灑上麵包糖。
10. 將蝦跟植物油混合。
11. 鋪上蝦、西蘭花、腳上蛋黃醬，烤焗。以4D熱風200°C焗10 - 14分鐘。

他他醬

1. 將雞蛋打入耐熱容器中，以微波爐500W加熱10秒。
2. 用叉子打勻雞蛋，再次以微波爐500W加熱10秒，取出放涼備用。
3. 洋蔥去除根部，切為5mm顆粒。
4. 將蛋液、洋蔥、蛋黃醬、鹽、黑胡椒，混合攪拌為他他醬。
5. 西蘭花切為1.5cm顆粒後去除水氣。

設定程序：

以4D熱風200°C焗10 - 14分鐘。

4D熱風

A Cooperation of



BOSCH

ABC
Cooking Studio

Invented for life