

# 紫薯造型麵包



A Cooperation of



**BOSCH**

**ABC**  
Cooking Studio

Invented for life

# 紫薯造型麵包



## 材料：

### - 麵團 -

#### 材料 ①

60 克	高筋麵粉
20 克	上新粉(米粉)
1/4 茶匙	快速乾酵母
2 茶匙	上白糖
85 - 95 cc	水

#### 材料 ②

60 克	高筋麵粉
1/8 茶匙	鹽
15 克	牛油(無鹽)

### - 塑形用 -

100 克	蕃薯
1 個	梔子
2 茶匙	蜂蜜
2 茶匙	細砂糖
10 克	水牛芝士粒
1 湯匙	紫薯粉

## 步驟：

1. 把材料 ① 加到大攪拌盆中，倒水後後加入材料 ②，攪拌混合至結成麵團。
2. 把麵團搓揉至光滑並搓圓，縫口向下放進攪拌盆裡，蓋上保鮮紙並發酵25分鐘。
3. 麵團脹大約一倍後，進行手指測試排氣並分割成4等份並重新搓圓。縫口位向下並放到保鮮紙下靜止10分鐘。
4. 在靜止的同時，將蕃薯粒及梔子放到鍋中，煮至變軟(12分鐘~)。把煮熟的蕃薯粒取出瀝乾，加蜂蜜及細砂糖壓碎拌勻並平均分成4等份。
5. 把水牛芝士粒分成2等份。用蕃薯餡包起水牛芝士粒。
6. 麵團靜止完成，均勻排出麵團的空氣，推成直徑12cm圓形，把蕃薯餡放在中間並捏緊收口。
7. 調整形狀至與蕃薯的外形相近 (2個12cm長，2個15cm長)。
8. 灑上紫薯粉並完整覆蓋麵團，然後縫口朝下放到已鋪有入爐紙的焗盤上。
9. 蓋上保鮮紙，發酵10 - 15分鐘。
10. 預熱焗爐至160°C。
11. 取走保鮮紙，用手指於麵團上弄出凹口。
12. 用竹籤於麵團刺上洞口模仿蕃薯的造型。
13. 剩餘的麵團以同樣方式塑形，然後入爐烤焗。以4D熱風160°C烘焗13 - 18分鐘。

## 設定程序：

以4D 熱風160°C烘焗13 - 18分鐘。

4D 熱風

A Cooperation of



**BOSCH**

**ABC**  
Cooking Studio

Invented for life