

# 日式照燒雞麵包



A Cooperation of



**BOSCH**

**ABC**  
Cooking Studio

Invented for life

# 日式照燒雞麵包



## 材料：

### 材料 ①

40 克	高筋麵粉
10 克	低筋麵粉
1 茶匙	快速酵母
1 湯匙	砂糖
55 - 65 cc	水

### 材料 ②

40 克	高筋麵粉
10 克	低筋麵粉
1/3 茶匙	鹽
15 克	無鹽牛油
1 湯匙	炒過的白芝麻

### 照燒雞肉

150 克	雞腿肉
1 湯匙	酒
2 湯匙	蔗糖
2 湯匙	醬油
1 茶匙	薑蓉

### 照燒蛋黃醬

30 克	蛋黃醬
------	-----

### 裝飾用

少許	紫菜
----	----

## 步驟：

### 製作照燒雞

1. 去除雞腿肉上多餘的水氣和脂肪。將雞腿肉皮向下地放平，必要時可以在雞肉上切上幾刀，令整塊雞腿肉的高度一致。將雞肉上的筋部切斷。
2. 用叉子在雞腿肉上插約30次。將它反轉後再做一次。
3. 將雞腿肉切成3cm左右大小的方塊。
4. 將準備好的雞腿肉和調味料放到膠袋中，在膠袋外表搓揉，令調味料可以均勻地沾滿在雞肉上。
5. 將已調味的雞肉放在碟上，然後放進微波爐，不用加蓋用500W火力加熱3分鐘。將雞肉反轉，同樣用500W的火力加熱2 - 2.5分鐘。
6. 完成後只取出雞肉，然後將剩餘的汁液用微波爐加熱多2 - 2.5分鐘成為醬汁。將1湯匙的醬汁與蛋黃醬混和，成為照燒蛋黃醬。

### 麵包

1. 將材料 ① 量好並放在攪拌盆內。倒入溫水及材料 ②，用木匙徹底攪勻。
2. 麵團搓好至8成左右時，將麵團按扁。
3. 將炒過的白芝麻灑在麵團上。從正面將麵團搓成長條狀，然後由末端開始將麵團捲成球形，並把它放回盆內。用保鮮紙蓋好並發酵25 - 35分鐘。
4. 進行手指測試、擊打麵團將內部的空氣排出。將麵團分成4塊，然後搓圓成為球狀並放置10分鐘。
5. 將麵團縫口向上，徹底地排出空氣。展開麵團至直徑為10cm左右。將它們放在一個鋪了入爐紙的盤上。

A Cooperation of



**BOSCH**

**ABC**  
Cooking Studio

Invented for life

# 日式照燒雞麵包



## 步驟：

6. 在每一個麵團上方按一個凹位，將1/4的照燒雞肉放在每個凹位之中。
7. 將保鮮紙和濕毛巾放在麵團上，放置麵團20 - 25分鐘。
8. 在發酵完成前5 - 10分鐘，將焗爐預熱好。
9. 將照燒蛋黃醬均勻地塗在每個麵團的表面。
10. 以4D 熱風230°C焗12 - 17分鐘。在稍為冷卻後，將紫菜絲灑在麵包上。

## 設定程序：

以4D 熱風230°C焗12 - 17分鐘。

4D 熱風

A Cooperation of



**BOSCH**

**ABC**  
Cooking Studio

Invented for life