

秋日栗子麵包

食譜 (可做約6個)

立即於官網選購



材料

175克	高筋麵粉
25克	低筋麵粉
25克	煉乳
25克	雞蛋
110克	牛奶
2克	鹽
3克	酵母粉
10克	可可粉
10克	牛油

步驟

- 1.牛油以外的材料混合揉搓成團，再加入軟化好的牛油揉成光滑麵團
- 2.放在溫暖處進行第一次發酵，發酵至兩倍大
- 3.取出麵團後排氣，再分割成六等份，每份約60克左右，逐個排氣滾圓，蓋上保鮮膜鬆弛十分鐘
- 4.期間分割栗子蓉，每份約30克，逐個滾圓
- 5.取出一份麵團，包入栗子餡後收口，再把一頭搓尖一點形成水滴狀，再平放麵團，用手稍稍按扁，整理成栗子狀
- 6.完成後進行二次發酵，至膨脹到兩倍大，用毛刷刷一點水在栗子的底部1/3處，再用手拍上白芝麻
- 7.蒸焗爐提前於熱，在麵包表面刷上一層全蛋液（芝麻部分不用刷），放到蒸焗爐180度烤約12-15分鐘即可

本課程之內容及圖片屬導師所有，請勿翻印或公開發佈

導師 Cynthia Chung

Cynthia Chung 是一名美食博主，悠樂煮廚DeliHolic的創辦人，經常於其經營的 DeliHolic.com 美食網站以及社交平台上分享各式烘焙和烹飪食譜。首次與Bosch合作，分享有關烘焙的新煮意。

