



材料

24cm 1个

【面团】

| | |
|------|--------------------|
| 高筋面粉 | 90g |
| 干酵母 | 1小勺 |
| ① 白糖 | 1 $\frac{1}{3}$ 小勺 |
| 蛋液 | 26g |
| 淡奶油 | 1大勺 |
| 水 | 78~85g |

| | |
|--------|-------|
| ② 高筋面粉 | 90g |
| 盐 | 1/3小勺 |
| 无盐黄油 | 30g |

【烘烤】

| | |
|------|-----|
| 蛋液 | 10g |
| 蔓越莓干 | 15g |
| 南瓜子仁 | 6颗 |

【装饰】

| | |
|------|----|
| 防潮糖粉 | 适量 |
| 红丝带 | 1米 |
| 绿丝带 | 1米 |
| 圣诞插件 | 1个 |

准备工作

- 准备42~43℃的发面水。
- 蛋液和黄油放回室温备用。
- 将蔓越莓干提前用热水浸泡五分钟后去除水分备用。

制作方法

称量·揉面

- 将食材分别对应放入面包盆内，将温水倒在①的干酵母上，快速搅拌均匀。
- 加入②的材料，为防止粉末飞溅，轻轻搅拌后取出在桌上揉面至完全光滑。
- 将面团重新团成团，底部收紧，放入面包盆内，盖上保鲜膜。

第一次发酵

- 放入发酵箱，40℃，发酵25分钟。

手指测试·排气·醒面

- 分割：3等分
- 醒面：10分钟

塑形

- 收口朝上 用手轻柔排气的同时铺开成12cm的圆形，向前自然卷起，收口处捏紧。3个做成同样的形状。

- 将手放在面团中间，前后滚动，中间变细后用双手前后滚动成30cm长，粗细均匀，剩余2个同样操作，依次将面团放置在醒面毛巾下醒面片刻。
- 将面团再次滚动至60cm长。将3根面团竖放，上半部分盖上湿毛巾，从中段开始编3股辫。
- 编至尾部轻轻按压。两端交换位置，上部盖上湿毛巾，同样编3股辫。
- 两端相连后，弯曲成圆形，将收口相互捏紧。

第二次发酵

- 盖上保鲜膜和湿毛巾，放入发酵箱二次发酵40℃，15~20分钟。
- 预热烤箱200℃。

烘烤

- 涂上蛋液，均匀地撒上蔓越莓干和南瓜子仁，送入烤箱烘烤（200℃ 15分钟）

装饰

- 烘烤完毕后，在表面撒上防潮糖粉，用丝带和插件做出圣诞元素的装饰即可。