

史多伦面包

シュトーレン



材料 1个份 1666kcal

① 高筋面粉 100g 的 1 / 2
低筋面粉 60g 的 1 / 2
干酵母 1 ½ 小勺
白糖 3 大勺
鸡蛋黄 1 个
水 60~70g

② 高筋面粉 100g 的 1 / 2
低筋面粉 60g 的 1 / 2
食盐 1 / 3 小勺
无盐黄油 40g

③ 朗姆酒酿葡萄干 60g
橙皮条 30g
杏仁 30g

装饰:

无盐黄油 10g
糖粉 1 大勺

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉

净水器



可菱水
台上型Q601净水器

无盐黄油



总统
无盐黄油 200g

准备工作

- 将鸡蛋黄和 ② 的黄油放回室温状态。
- 水加热至 42~43℃。
- ③ 的朗姆酒酿葡萄干用厨房纸巾去除水分。
- ③ 的橙皮条用水洗净去除水分后切成 5mm 丁状,用厨房纸巾去除水分。
- ③ 的杏仁烘烤一下。
• 160℃烘烤 7~10 分钟(不用预热)。

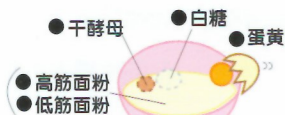
MEMO

史多伦面包

シュトーレン

面包
初级

* 称量·揉面 *



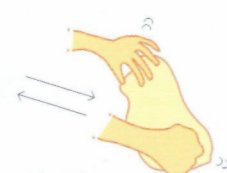
1 把①的材料称量在一个打蛋盆里。
把②的材料称量在另一个打蛋盆里。



2 往①的干酵母上倒水，用木铲用力搅拌。



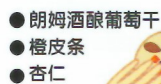
3 加入②的材料，为防止粉末飞溅轻轻搅拌。



4 在桌子上揉面。



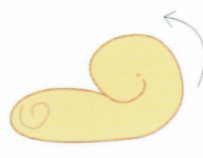
5 揉到8成时把面团展开。



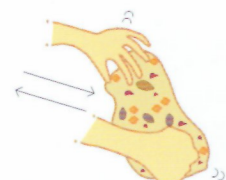
6 把朗姆酒酿葡萄干、准备好的橙皮条和杏仁放在面团上面。



7 把面团从下往上卷起来。



8 然后从左往右卷。



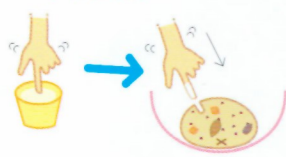
9 把材料混合均匀。

* 第1次发酵 *



10 把面团团成团缝朝下放进打蛋盆里，盖上保鲜膜。40℃发酵25~35分钟。

* 手指测试 *



11 手指测试。

* 排气 *



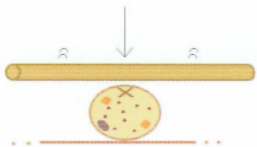
12 排出空气。

* 分割·醒面 *

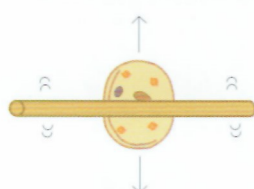


13 重新团成团，把缝朝下盖上湿毛巾醒面10分钟。

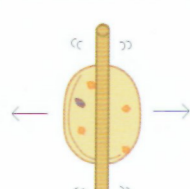
* 塑形 *



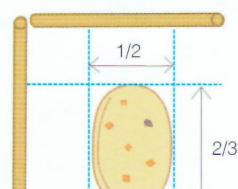
14 把缝朝上用擀面杖擀。



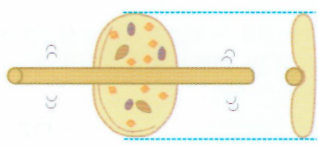
15 前后滚。



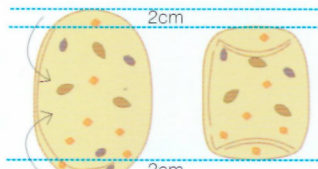
16 把擀面杖竖着擀，调整面团的厚度。



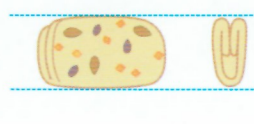
17 擀成椭圆形（长为擀面杖的2/3，宽为擀面杖的1/2）。



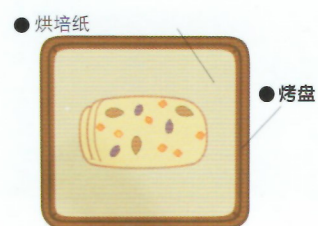
18 面团的中间用擀面杖往下按出印。



19 上下各向里折2cm。

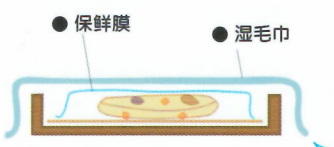


20 往中间对折。



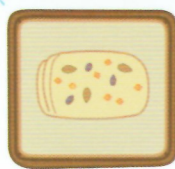
21 放在烤盘上。

* 第2次发酵 *



22 盖上保鲜膜和湿毛巾。40℃发酵20~25分钟。（预热烤箱）

* 烘烤 *

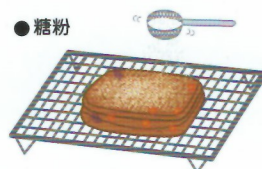


23 参考：面团整体看起来蓬松就好了！
拿下保鲜膜，放入烤箱烘烤。（200℃ 20分钟）

* 装饰 *



24 趁热涂上黄油，散热。



25 撒上糖粉。