

巧克力旋风吐司

チョコブレッド



材料 19cm 1个份

高筋面粉	240g的1/2
干酵母	1 1/2 小勺
白糖	1 1/2 大勺
奶粉	1大勺
蛋液	40g
水	110g ~ 120g

高筋面粉	240g的1/2
盐	1/2 小勺
无盐黄油	30g

【巧克力夹心】

高筋面粉	10g
玉米淀粉	3g
可可粉	7g
白糖	20g
牛奶	50g
黑巧克力	40g
蛋清	15g
无盐黄油	8g

【烘烤】

蛋液	适量
杏仁片	5g

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

无盐黄油



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉

总统
无盐黄油 200g

准备

- 将蛋液・无盐黄油放回室温里。
- 将水加热到 42 ~ 43℃。
- 将可可粉过筛。
- 在吐司模具里垫上烘焙纸。

MEMO

巧克力旋风吐司

チョコブレッド

面包
高级

【巧克力夹心】

- 在耐热盆里过筛放入高筋面粉·玉米淀粉·白糖后，用打蛋器好好搅拌。一点点加入牛奶，使其不要结块，边加入边搅拌。
- 微波炉里加热（无需盖保鲜膜），搅拌一下，加入巧克力，边搅拌边使其融化。再加入蛋清搅拌均匀，放在微波炉里加热。
- 用软刮板稍稍搅拌后，加入黄油，再次搅拌均匀。
- 成一体后，包在保鲜膜里，用擀面杖擀成18×21cm的长方形。大致散热后，放在冷冻箱里冷却。

* 称量·揉面 *

- 把①的材料称量到盆里，往干酵母上倒入水，用木铲搅拌均匀。
- 把②的材料称量在另一个盆里。
- 加入②的材料，避免粉末飞溅慢一点搅拌。
- 在桌子上揉面。
- 把面团团成团，缝朝下，放入盆里盖上保鲜膜。40℃发酵25~35分钟。

* 手指测试·排气·分割·醒面 *

* 成形 *

- 做手指测试，重新团成团，缝朝下，盖上湿毛巾醒面10分钟。
- 将缝朝上，放在桌子上，用擀面杖压成十字形。
- 用擀面杖左右滚动擀成宽度36cm×长度21的长方形。
- 将巧克力夹心竖放在面团的中央，两边的面团折向中间，把巧克力片包起来。把缝折向中间，好好捏紧。
- 将面团移至帆布上面，用擀面杖上下滚动擀成长度40cm后，折3折。
- 再纵向放后，再擀成36×16cm。
- 从自己面前把面团卷起来。

可以先用擀面杖敲一下
可以翻面再折一下再翻回去

* 第2次发酵 *

* 烘烤 *

- 将缝朝下，用刮片切成3等份。
- 将切口朝上，用手塑形使卷部能清晰漂亮的看到后，放入模具里。
- 盖上保鲜膜40℃发酵20~25分钟。预热烤箱。
- 在面团的表面涂上蛋液，放上杏仁片后，烘烤。（200℃ 23~25分钟）（15分钟盖锡纸）