

鳀鱼马铃薯面包

アンチョビポテト



材料 6个份 1个: 248kcal

1 高筋面粉 75g
干酵母 3 / 4小勺
白糖 1 / 2大勺
水 95 ~ 105g

2 高筋面粉 75g
盐 1 / 3小勺
色拉油 1大勺

【整形用】

马铃薯 200g
玉米粒 50g
沙拉酱 60g
鳀鱼 10g
大蒜粉 1 / 4小勺
盐 少许
黑胡椒 少许

【烤制用】

色拉油 1 / 2大勺
马苏里拉芝士 50g

【点缀用】

荷兰芹粉 适量

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱



松下 NN-DS591M
蒸汽烤箱微波炉

净水器



可菱水
台上型Q601净水器

沙拉酱



丘比
沙拉酱 150g

准备工作

- 事先把冷水加热至42 ~ 43℃备用。
- 玉米粒用厨房纸巾吸去水分。

MEMO

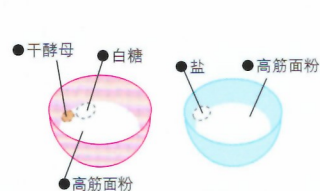


鳀鱼马铃薯面包

アンチョビポテト

面包
初级

* 称量 · 揉面 *



1 把①里的材料放入调理碗中称量。把②里的材料，放到另一个调理碗中称量。



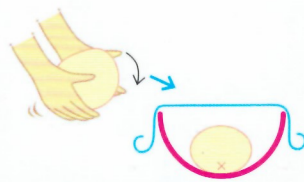
2 对准调理碗①中的酵母倒入温水，用木铲混合均匀。



3 在调理碗①中加入②里的材料，注意不要让面粉飞散，轻柔地混合均匀。



4 移至案上揉面。



5 将面团成一团，收口向下，放进调理碗中用保鲜膜盖起。在40℃发酵25~30分钟。

* 1次发酵 *

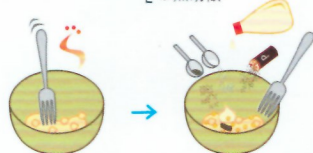
* 1次发酵中 *

【制作鳀鱼马铃薯馅】



6 马铃薯洗净去皮切成3cm小块，用湿润的厨房纸巾和保鲜膜包起，放入微波炉加热（加热至牙签可以轻易戳透的程度）。

- A
- 玉米粒
 - 沙拉酱
 - 鳀鱼
 - 大蒜粉
 - 盐
 - 黑胡椒



7 剥掉马铃薯的保鲜膜和厨房纸巾，放进调理碗中，趁热用叉子压成泥。略微冷却后，加入上述材料A，混合均匀。

* 手指测试 · 排气 *



8 用手指戳一下面团，测试发酵程度。



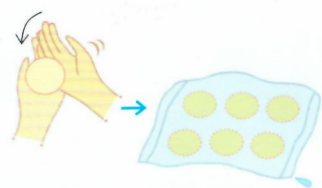
9 按压排去面团中的气体。

* 分割 *



10 分成6等份。

* 醒面 *

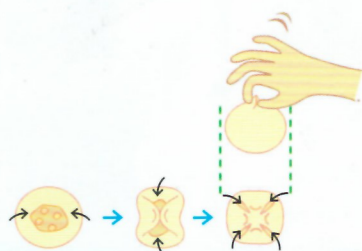


11 将面团分别重新团好，收口向下，用湿布盖上（10分钟）。

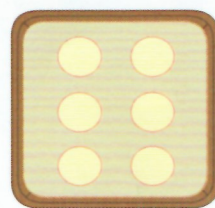
* 塑形 *



12 收口向上置于案上，用手按压，让面团中的气都排出来，将边缘压扁变薄，并让面团摊开成手掌大小。

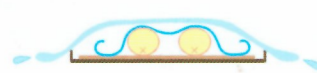


13 在面团中央放上鳀鱼马铃薯馅料，捏起面团两边，捏在一起。将鳀鱼马铃薯馅料整个包起来，将开口闭合，捏紧。



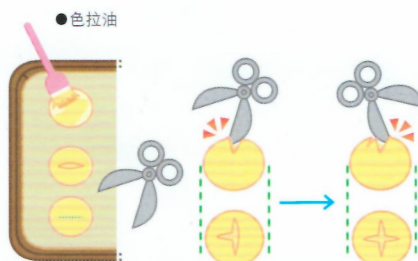
14 收口向下，放到铺了烘焙纸的烤盘上。

* 2次发酵 *



15 盖上保鲜膜+湿布，40℃发酵20~25分钟。

* 烘烤 *

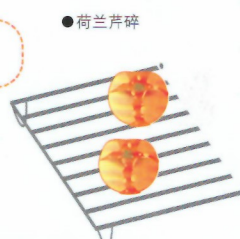


16 在面团表面用刷子涂上色拉油，用剪刀剪出深度为1.5cm长度为6cm的十字形状的切口。

* 完成 *



17 放上马苏里拉芝士，烘烤。



18 趁热撒荷兰芹碎（干燥），稍微冷却一下。