

四季中种干酪包

クワトロフロマージュ



* 材 料 * 20cm × 3个

【中种面团】

- ☆ [高筋面粉 50g
即发干酵母 1/3 小勺
水 50~55g]

- ① [高筋面粉 85g
全麦粉 15g
绵白糖 2 大勺
即发干酵母 1 小勺
麦芽粉 1 小勺
水 110~120g]

- ② [高筋面粉 85g
全麦粉 15g
盐 2/3 小勺]

【塑形】

- 马苏里拉干酪 40g
格鲁耶尔干酪 30g
高达干酪 40g
切达干酪 40g

- 全麦粉 1 大勺

【手粉】

- 高筋面粉 适量

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱



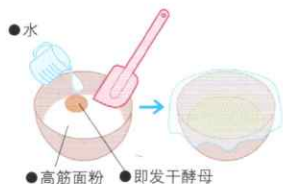
松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉

* 准备 *

- 准备42~43℃的发面水。
- 干酪使用前放置在冰箱冷藏保存。

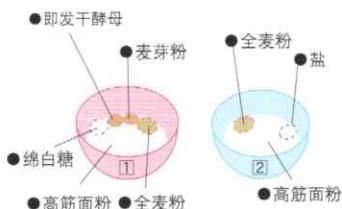
* MEMO *

* 中种面团 *



1 将☆的食材放入盆中，倒入发面水搅拌均匀。盖上保鲜膜，40℃发酵15~20分钟。

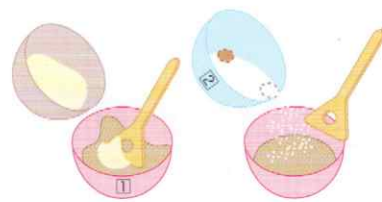
* 称量・揉面 *



2 将①・②盆的食材按要求的称量摆放好。

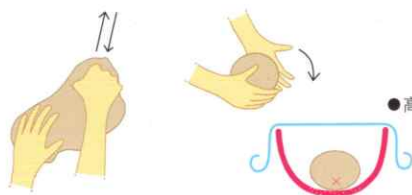


3 将温水倒在干酵母上，快速搅拌均匀。



4 再倒入②盆的食材轻轻搅拌均匀。再加入发酵后的中种面团，一起搅拌成团。

* 一次发酵 *

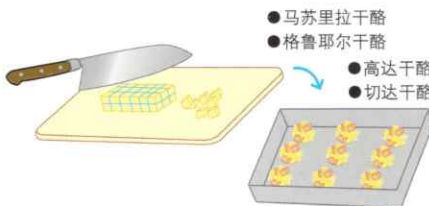


5 将面团移动到桌面上，开始揉面。



6 将面团揉至完全光滑，在面包盆底部撒上手粉，放入面团，盖上保鲜膜。40℃发酵25~35分钟（发酵后面团增加至1.5~2倍大）。

* 第一次发酵中 *



7 将四种干酪切为1cm的块状，放入四角托盘内，混合后均分为9等分。盖上保鲜膜放入冰箱冷藏至使用前。

* 手指测试・排气 *



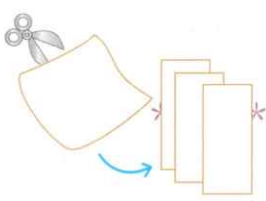
8 用手指蘸取手粉进行手指测试，确认发酵完毕后按压进行排气，再将面团团圆。

* 分割・醒面 *



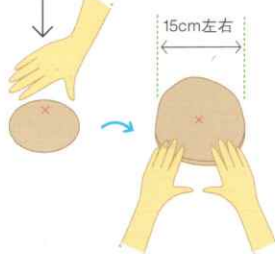
9 将面团分割为3等分，重新团圆，收口捏紧，盖上湿毛巾，醒面10分钟。

* 醒面中 *

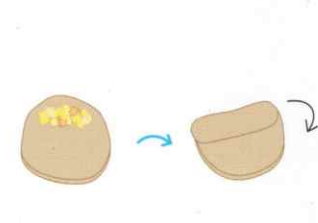


10 准备3枚20×12cm长方形的烘焙纸备用。

* 塑形 *



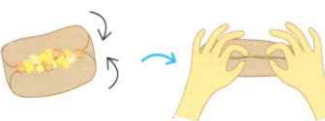
11 面团收口朝上，用手指按压成平整的15cm的圆形。



12 在面团上半部分1/3处放上1/9混合干酪，将上端向下折叠后按压收口处。



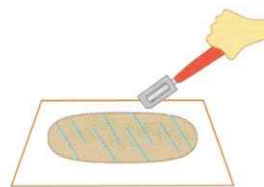
13 在面团下半部分1/3处放上1/9混合干酪，将上部向下折叠后按压收口处。



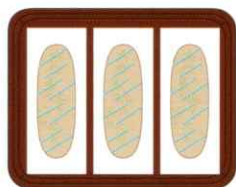
14 在面团中央放上1/9混合干酪，上下翻折，将收口捏紧。



15 在面团中央放上1/9混合干酪，上下翻折，将收口捏紧。

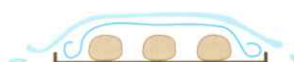


16 从两端开始割包，以1~2cm的间隔交替划出重叠2/3位置的割纹。（深度为5mm）



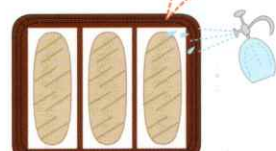
17 剩余的面团使用同样的方式完成割包，置于烤盘上。

* 二次发酵 *



18 盖上湿毛巾和保鲜膜，40℃发酵20~25分钟。预热烤箱230℃。

* 烘烤 *



19 在面团表面喷水后230℃烘烤20~25分钟（还剩5分钟时需要盖锡纸）。