

核桃布朗面包

スウィートブラウン



材料 直径 18cm 1个

1	高筋面粉	100g
	干酵母	1小勺
	白糖	3大勺
	蛋液	52g
	蛋黄	1个
	水	50~60g
2	高筋面粉	100g
	盐	1/2小勺
	无盐黄油	50g

【成形用】

黄油糖水	细砂糖	60g
	水	2大勺
	无盐黄油	40g
	盐	少许

琥珀核桃 70g

※ 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

无盐黄油



总统
无盐黄油 200g

准备

- 将蛋液・黄油放回室温。
- 将水加热到 42~43℃。
- 将核桃掰碎备用。可用手剥核桃。
- 准备 18cm 圆形模具。7寸
- 准备筷子。

MEMO



核桃布朗面包

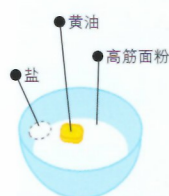
スウィートブラウン

面包
高级

* 称量·揉面 *



1 将①的材料称量到盆里，往干酵母上倒入水，用木铲好好搅拌。



2 将②的材料称量到另一个盆里。



3 加入②的材料，避免粉末飞溅，慢一点搅拌。



4 放在桌子上揉面。

* 第1次发酵 *

【黄油糖水的做法】



6 在锅里放入细砂糖和水混合。



7 用小~中火加热使细砂糖溶解，至细砂糖完全溶解后，加入黄油，用余热使其融化。



8 加入盐，使其冷却至皮肤温度左右。

* 手指测试·排气 *



9 手指测试，排出空气。

5 将面团团成团，缝朝下，放入盆里盖上保鲜膜。40℃发酵25~35分钟。

会神速的发酵可以发酵时间长一点

* 分割 *

* 醒面 *

* 醒面中准备 *

* 塑形 *



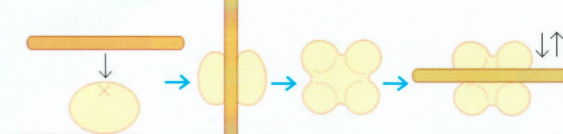
10 重新团成团。



11 缝口朝下，盖上湿毛巾，醒面10分钟。



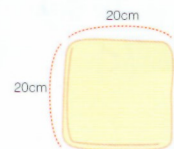
12 在模具内刷上黄油。



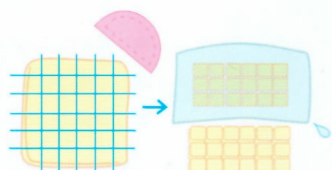
13 缝口朝上，放在桌上。用擀面杖按压十字后，顺着中心向外擀，再顺着中心向内擀。



14 将擀面杖改变方向，竖放后，用擀面杖左右擀面。



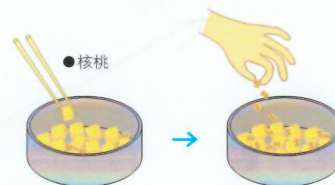
15 将面团擀成20cm的正方形。



16 用刮片将面团切成2cm的块状，其中一半放在湿毛巾的下面。

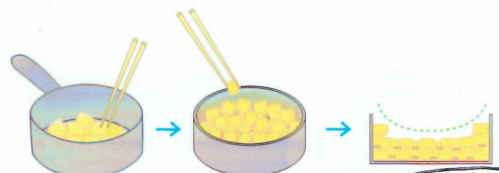


17 剩余的面团，将其放入黄油糖水中，用筷子使全体混合在一起。



18 放入铺了一半核桃的模具里，一个个均匀的摊开放入。再将剩下的核桃均匀的撒在上面。

* 第2次发酵 * * 烘烤 *



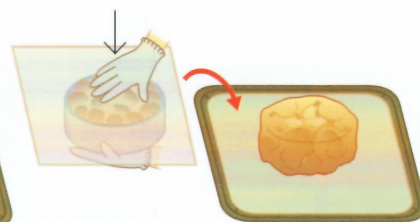
19 剩下的面团放入糖水中，全体混合后也同样的放入模具里。第2次放入的时候，从周边开始放入，侧面稍稍高一些。



20 盖上保鲜膜。40℃发酵20~25分钟。



21 取下保鲜膜，放在铺有烘焙纸的烤盘上烘烤。(200℃ 20分钟)



22 上色后，翻面，脱模后再烘烤。(200℃ 5分钟)

可以很软糯变干