

番茄培根干酪吐司

モッツアレラとベーコンのパン・ド・ミ



* 材 料 * 20cm 1个份

① 高筋面粉 125g
低筋面粉 15g
干酵母 $1\frac{3}{4}$ 小勺
白糖 1 大勺
水 170~180g

② 高筋面粉 125g
低筋面粉 15g
盐 $\frac{2}{3}$ 小勺
橄榄油 2 大勺

③ 罗勒叶 (干燥) 1 小勺
芝士粉 2 小勺
番茄膏 18g

【塑形用】

培根片 2 片
车打芝士 80g

【烤制用】

芝士粉 2 小勺

※ 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

高筋面粉



王后
柔风软欧粉 2.5kg

低筋面粉



王后
柔风糕点粉 2.5kg

* 准备 *

- 水提前加热到42~43℃备用。
- 准备吐司模具。

* MEMO *

番茄培根干酪吐司 モッツアレラとベーコンのパン・ド・ミ

* 称量・揉面 *

- 
- 1 将①的材料称量在面包盆内。
将②的材料称量在另一个面包盆内。
 - 2 往①的干酵母上倒入水，
用木铲充分搅拌。
 - 3 加入②的材料后，为防
止粉末飞溅轻轻搅拌。
 - 4 在桌上揉面。
 - 5 面团揉至8成时，取出200g面团。

【原味面团】

【番茄罗勒面团】

- 罗勒叶 (干燥)
- 芝士粉
- 番茄膏

* 一次发酵 *

* 第一次发酵中 *

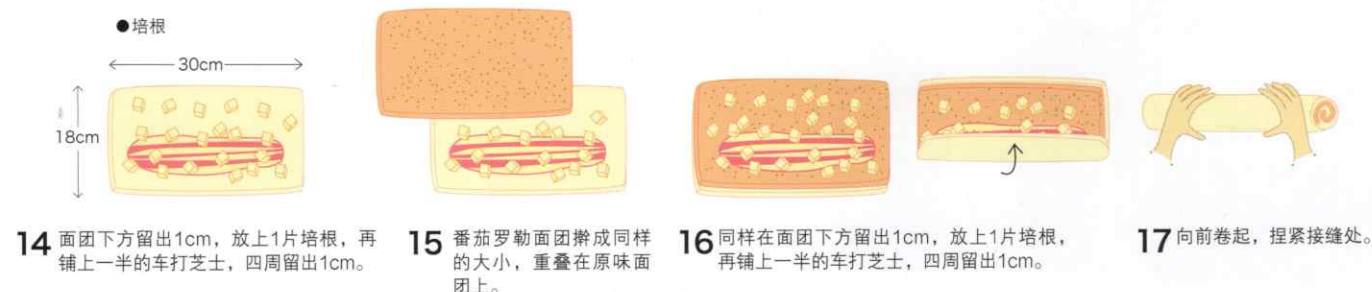
- 
- 6 剩余面团团成团，收口向下，放进
面包盆中盖上保鲜膜。
 - 7 取出的200g面团铺开成20cm左右的方形，涂抹上
准备好的③，然后将面团从手边往上卷后再从一端
往另一端卷，使材料整体混合均匀。
 - 8 将面团团成团，收口向下，放
进另一个面包盆中盖上保鲜
膜。40℃发酵25~35分钟。
 - 9 车打芝士切成1cm的方块。

* 手指测试·排气·醒面 *

* 醒面中 *

* 塑形 *

- 
- 10 做手指测试，排出空气。
 - 11 重新团成团，收口向下盖上
湿布醒面10分钟。
 - 12 吐司模具内铺上烘焙纸。
 - 13 原味面团收口向上，擀面杖按压十字，擀成30x18cm
横长形。

- 
- 14 面团下方留出1cm，放上1片培根，再
铺上一半的车打芝士，四周留出1cm。
 - 15 番茄罗勒面团擀成同样
的大小，重叠在原味面
团上。
 - 16 同样在面团下方留出1cm，放上1片培根，
再铺上一半的车打芝士，四周留出1cm。
 - 17 向前卷起，捏紧接缝处。

* 二次发酵 *

* 烘烤 *

- 
- 18 将面团竖切为3等分，上端留出1cm不切断，切面朝上编三股辫，两端捏紧向
下稍稍收拢。放入吐司模具内。
 - 19 盖上保鲜膜+湿布，40℃发酵
20~25分钟。预热烤箱210℃。
 - 20 面团表面喷水，撒上芝士粉，
放入烤箱烘烤。