

卡芒贝尔风味香肠面包

カマンベールソーセージ



材料 4个份 1个: 329kcal

高筋面粉	60g
低筋面粉	15g
① 全麦粉	15g
干酵母	1小勺
白糖	2 / 3大勺
水	105 ~ 115g

高筋面粉	60g
② 低筋面粉	15g
全麦面粉	15g
盐	1 / 2小勺
无盐黄油	5g

【塑形用】

卡芒贝尔奶酪	50g
马苏里拉芝士	40g
香肠	4根
芥末粒	30g
全麦粉	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

净水器



可菱水
台上型Q601净水器

无盐黄油



总统
无盐黄油 200g

准备工作

- 黄油放置至室温下回暖。
- 事先把冷水加热至42 ~ 43℃备用。

MEMO



卡芒贝尔风味香肠面包

カマンベールソーセージ

面包 初级

* 称量·揉面 *



1 把①的材料放入面包盆中称量。把②的材料，放到另一个面包盆中称量。

2 对准面包盆①中的酵母倒入温水，用木铲混合均匀。

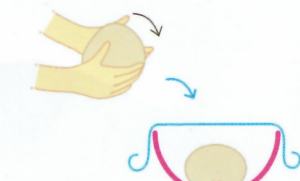


3 在调理碗1中加入②里的材料，轻柔地混合均匀。



4 移至案上揉面。

* 第1次发酵 *



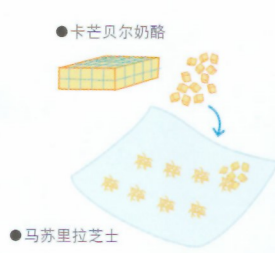
5 将面团成一团，收口向下，放进面包盆中用保鲜膜盖起。40℃发酵25~30分钟。

* 第一次发酵中 *

【准备整形用的材料】



6 将香肠用厨房纸巾和保鲜膜包起，放进微波炉加热。取出后稍作冷却，竖切成两半。



7 卡芒贝尔奶酪切成边长7mm左右的丁状，和马苏里拉芝士一起混合，平均分成8等分。

* 手指测试·排气 *



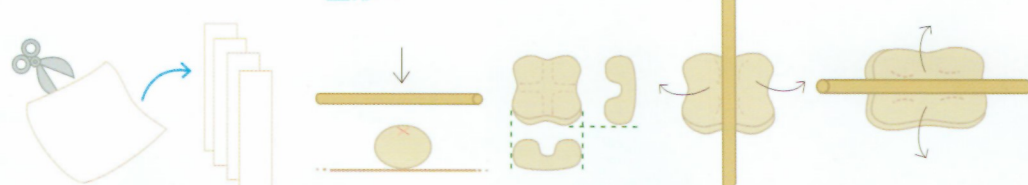
8 做手指测试，排出空气。

* 分割·醒面 *



9 分割成4等分。10 收口向下用湿布盖起醒面10分钟。

* 塑形 *

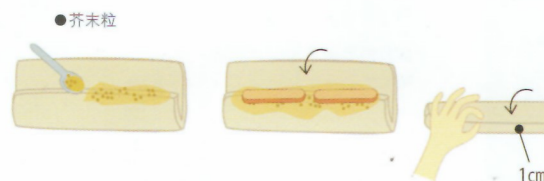


11 准备长24X10cm的长方形烘焙纸4张。

12 收口向上用擀面杖压出十字形凹槽。将擀面杖压在面团上，从中间向左右擀动。然后改变擀面杖的方向，从中间向前后擀动，将面团擀成宽12X长22cm的长方形面饼。



13 在靠近自己一边的面饼边3cm左右的宽度上均匀摆上每份芝士一半分量的卡芒贝尔奶酪和马苏里拉芝士，从靠近自己的一边的1/3宽度折起。



14 将芥末粒1/4的量放到面饼上，香肠切口向上放上2片，从外面的一边向靠近自己的一边折起1/3宽度，捏紧收口。

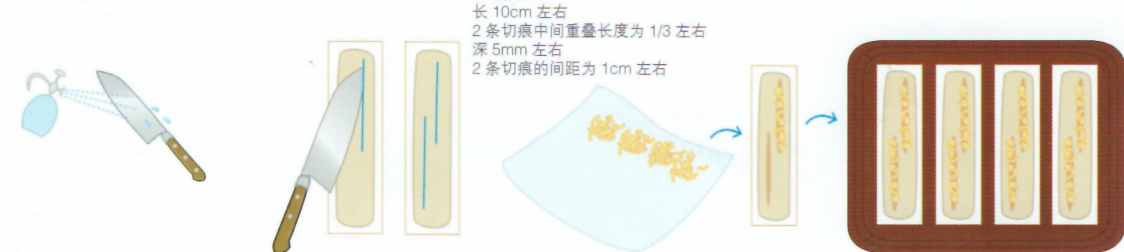
15 将面团表面沾上全麦面粉，放在烘焙纸上，放进烤盘。

* 2次发酵 *



16 盖上保鲜膜+湿布，在40℃下发酵20~25分钟。

* 烘烤 *



17 在刀上喷水，轻轻擦去多余水分。

18 将刀按在面团上，切出2条切痕。

19 在切痕上放上剩下的卡芒贝尔奶酪和马苏里拉芝士，进烤箱烤制。