面包 初级

大理石肉桂面包 ハニーシナモン



	材料	1个份	1672	kcal
Г	高筋面粉	 		200g的1/2

	低筋面粉 …	······50g的1/2
1	干酵母	·······1 ² /小勺
	蜂蜜	40g
	奶粉	1大勺
	蛋黄	2 <u>^</u>
j	水	105~115g
2	高筋面粉 …	······200g的1/2
	低筋面粉 "	······50g的1/2
	盐	1/2小勺
	无盐黄油 …	50g
Γ	可可粉	5g
3	肉桂粉	1 / 2小勺
L	水	2小勺

【塑形】

粗颗粒砂糖 …………………………1大勺

【烘烤】

无盐黄油 …… 粗颗粒砂糖 ------5g

謎 该食谱制作过程中使用以下品牌

无盐黄油



松下 NN-DS59JB





台上型Q601净水器 无盐黄油 200g

准备工作

- 将蛋液・黄油放回室温状态。
- ●将水加热到 42 ~ 43℃。
- ●准备吐司模具、法棍刀。

MEMO



大理石肉桂面包 ハニーシナモン



1 把③的材料混合 (在第6步使用)。



2 把①的材料称量到盆里。 把②的材料称量到另一个盆 里。



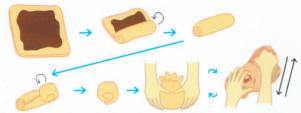
3 往干酵母上倒水,用 木铲搅拌均匀。



4 加入②的材料,避免粉 末飞溅慢一点搅拌。



5 放在桌子上揉面。



6 揉到8成左右把面团展开。把1涂到面团上,从一端卷 起。然后再从另一端卷起,轻轻地揉2~3次。



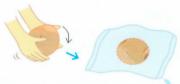
7 把面团团成团缝朝下放入 盆内,盖上保鲜膜。 40℃发酵25~35分钟。



8 手指测试。



9 排出空气。

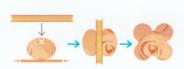


10 重新团成团,缝朝下盖上湿毛巾 醒面10分钟。

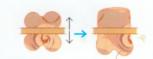


11 在吐司模具内部涂上无 盐黄油。

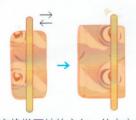
塑形



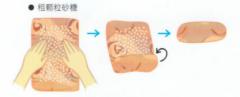
一个十字。



12 把缝朝上放置, 用擀面杖按 13 用擀面杖从中央向上滚动, 再从中央向下滚动。



14 变换擀面杖的方向,从中央向左滚。 动,再从中央向右滚动。 (擀成32×18cm的长方形)



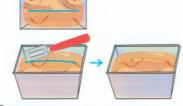
15 在面团上撒满粗颗粒砂糖,稍微按压。 面团从一端卷起。



16 卷起来缝朝下放入吐司模具内。

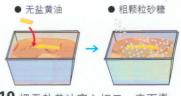


发酵20~25分钟。(预热 烤箱)



17 盖上保鲜膜和湿毛巾40℃ **18** 用法棍刀在面团中央切一条切口。 (切口长度⇒面团的8成,深度 5mm) 。

最后的5分钟盖上铝箔纸



19 把无盐黄油塞入切口,表面撒 上粗颗粒砂糖,直接烘烤。 (200℃ 23~25分钟)



20 从模具内取出,散热。