

# 坚果芝士花棒

クアトロツイスト



**\*材料\*** 4个份 1个: 401kcal

① 高筋面粉 ..... 70g  
低筋面粉 ..... 30g  
干酵母 ..... 1小勺  
白糖 ..... 2 / 3大勺  
水 ..... 125 ~ 135g

② 高筋面粉 ..... 70g  
低筋面粉 ..... 30g  
盐 ..... 1 / 2小勺  
无盐黄油 ..... 10g

大杏仁 ..... 40g  
腰果 ..... 30g

**【塑形用】**

车打芝士 ..... 50g  
奶油奶酪 ..... 50g  
盐 ..... 1 / 4小勺  
黑胡椒 ..... 1 / 4小勺

**【烘烤用】**

高筋面粉 ..... 1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\***

- 无盐黄油放回室温状态备用。
- 将水加热至42~43℃备用。
- 将大杏仁、腰果放入烤箱烘烤后切成7~8mm的小块。  
(烤箱不需要预热170℃ 烘烤7~10分钟)

**\*MEMO\***

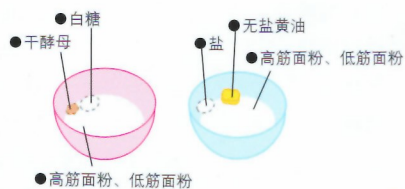


# 坚果芝士花棒

クアトロツイスト

面包  
初级

## \*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的干酵母上倒水，用木铲用力搅拌均匀。

3 加入②的材料后，为防止粉末飞溅，轻轻的搅拌均匀。



4 将面团放在桌上揉面。

10 min

## \*第1次发酵\*

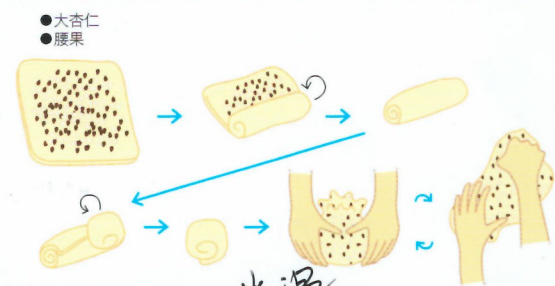
## \*第1次发酵中...\*

【塑形用的材料准备】

●车打芝士



●盐  
●黑胡椒



5 揉到8成时将面团展开。  
将大杏仁、腰果分散放在面团上面，然后将面团从手边往上卷后再从一端往另一端卷。揉3下后将材料混合均匀。

6 将面团团成团后，缝朝下放入面包盆内，盖上保鲜膜。  
40℃发酵25~35分钟

7 将车打芝士切成1cm的小块后分成4等份。  
8 将奶油奶酪分成4等份。将盐、黑胡椒混合均匀后备用。

## \*手指测试·排气\*

## \*分割\*

## \*醒面\*

## \*塑形\*



9 手指测试。



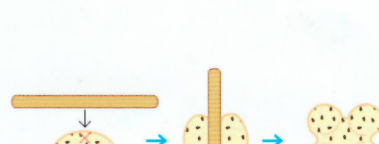
10 排气。



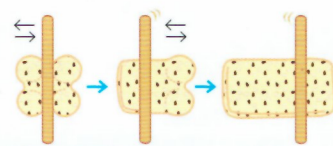
11 分成4等份。



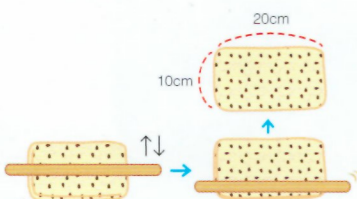
12 将面团重新团成团后，缝朝下盖上湿毛巾醒面。(10分钟)



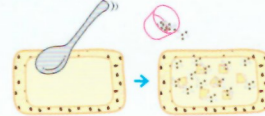
13 缝口朝上，用擀面杖压十字形。



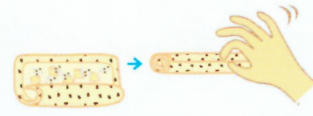
14 将擀面杖放在面团中央，从中间往左、往右将面团擀大。



15 将擀面杖转90°角后再从中间往上、往下将面团擀大。  
(约为10×20cm的长方形)



16 抹上奶油奶酪、撒上车打芝士后，均匀的撒上1/4的盐和黑胡椒的混合物。

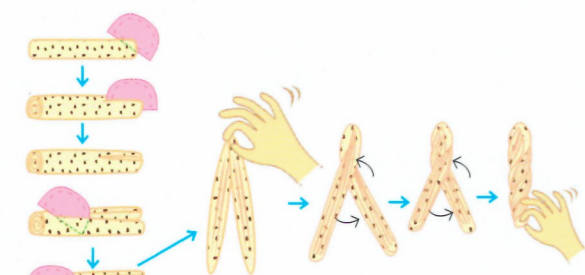


17 从手边往上卷，捏紧接缝处。搓成约24cm的长条。

## \*第2次发酵\*

## \*烘烤\*

230℃ 15分钟



18 将面团均匀的切成2条，编成麻花辫后轻轻的捏紧收口。放在烘焙纸上。

19 盖上保鲜膜和湿布。40℃发酵20~25分钟。  
15 min



20 表面撒上高筋面粉后送入烤箱烘烤。