

# 布雷兹

ラウゲンブロート



## \*材料\* 原味3个・白芝麻3个

法式面包粉	150g
干酵母	1小勺
① 白糖	1 $\frac{1}{3}$ 大勺
牛奶	100g
水	80~90g
② 法式面包粉	150g
盐	1 / 2小勺
无盐黄油	20g

热水	2L
碱水	2大勺
盐	4小勺

## 【烘烤用】

蛋液	26g
----	-----

烘焙盐	1 / 2小勺
白芝麻	1 / 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

无盐黄油



总统  
无盐黄油 200g

## \*准备工作\*

- 将无盐黄油・蛋液放回室温。
- 牛奶・水混合后加热至 42℃~ 43℃。
- 准备制作碱水用的水和漏勺。
- 准备法棍刀。

\*MEMO\*

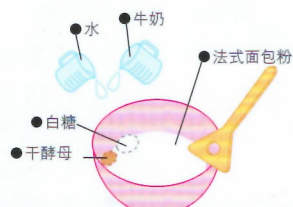


# 布雷兹

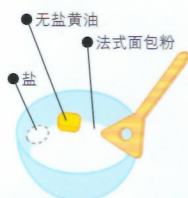
ラウゲンブローツ

## 面包高级

### \* 称量·揉面 \*



1 将①的材料称量在面包盆内。往干酵母上倒牛奶·水，用木铲用力搅拌均匀。



2 将②的材料称量在另一个面包盆内。



3 往①的盆内加入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。

### \* 第1次发酵 \*



5 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

### \* 手指测试·排气·分割 \*

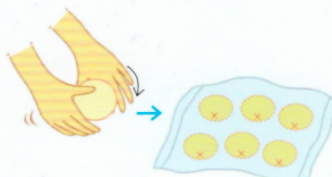


6 手指测试·排气。



7 分成6等份。

### \* 醒面 \*



8 将面团重新团成团后，缝朝下盖上湿毛巾醒面。（10分钟）

### \* 醒面中…… \*



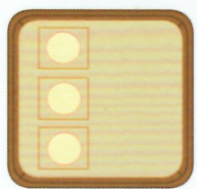
9 准备烘焙纸（6张10×12cm·1张大的垫在烤盘上）。烤箱预热、将制作碱水用的水煮沸。

### \* 塑形 \*

【圆形\*3个】



10 缝朝下，均匀地排气后将面团重新团成团。

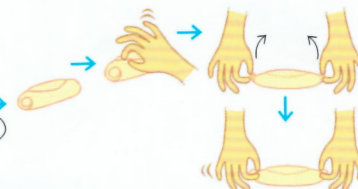


11 收口朝下放置在烘焙纸上，再移入烤盘内。

【热狗形\*3个】

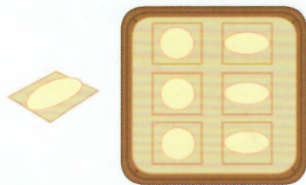


12 缝朝上，均匀地排气后将面团摊开至直径10cm的圆形。



13 将面团卷起后捏紧收口处。两端稍稍往内捏紧。

### \* 碱水 \*



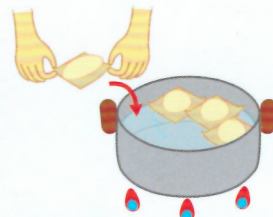
14 收口朝下放置在烘焙纸上，再移入烤盘内。



15 往沸水内加入盐，融化后关火。加入烘焙碱。



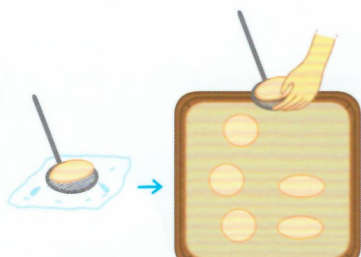
16 重新开火，小~中火。（热水弱地冒小气泡的状态）。



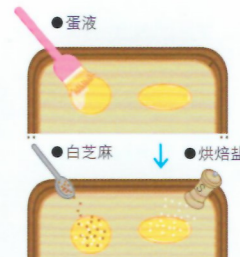
17 端着烘焙纸的两端将面团放入水中。



18 两面各煮1分钟（中途将烘焙纸取出）。

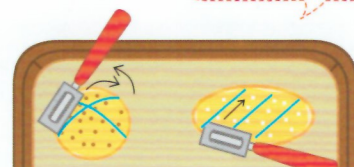


19 用漏勺捞出后轻轻地沥下水分后将面团放回烤盘上。



20 表面刷上蛋液后撒上烘焙盐。在圆形面团的表面撒上白芝麻。

### \* 烘烤 \*



21 用法棍刀在圆形的面团表面划十字。热狗形的面团表面斜划3道后，送入烤箱烘烤。（长约7~8cm·深约5~6mm）