

全麦车轮面包 レーズン



材料 3个份 1个: 393kcal

1 高筋面粉 60g
全麦粉 30g
干酵母 $1\frac{1}{3}$ 小勺
白糖 $1\frac{1}{2}$ 大勺
水 115 ~ 125g

2 高筋面粉 60g
全麦粉 30g
盐 $1\frac{1}{2}$ 小勺
无盐黄油 15g

【塑形用】

葡萄干 40g
柠檬皮丁 60g

【烤制用】

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

无盐黄油



总统
无盐黄油 200g

准备工作

- 黄油回暖至室温。
- 事先把冷水加热至42~43℃备用。
- 柠檬皮丁和葡萄干过一下热水，用厨房纸巾吸水备用。

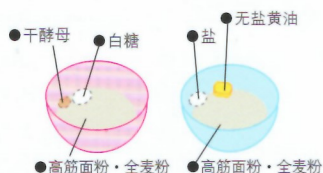
MEMO

全麦车轮面包

レーズン

面包
初级

* 称量·揉面 *



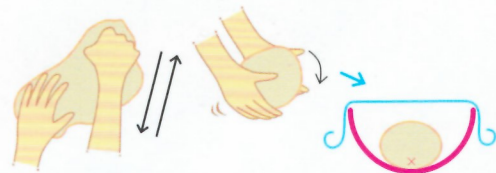
1 把①的材料放入面包盆中称量。把②的材料，放到另一个面包盆中称量。



2 对准面包盆①中的酵母倒入温水，用木铲混合均匀。



3 在面包盆1中加入②里的材料，轻柔地混合均匀。

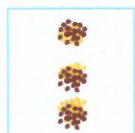


4 移至面案上揉面。

* 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 *



6 将葡萄干和柠檬皮丁混合后分成3等分。

* 手指测试·排气·分割 *



7 做手指测试。



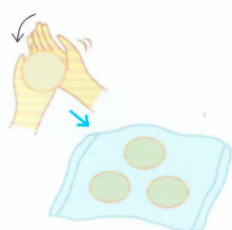
8 排出空气。



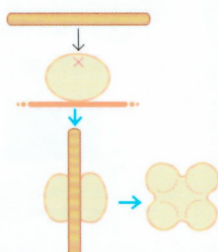
9 分成3等分。

* 醒面 *

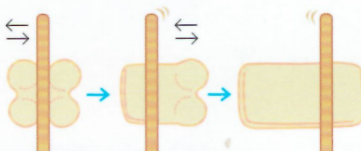
* 塑形 *



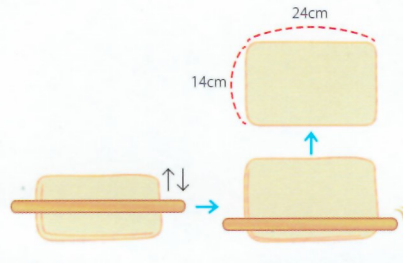
10 将面团分别重新团起，收口向下，盖上湿布醒面10分钟。



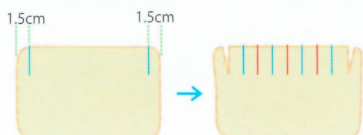
11 收口向上，用擀面杖压出十字凹槽。



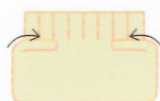
12 用擀面杖从中心开始，左右擀动。



13 擀面杖旋转90度，从中心开始，向前后擀动（擀成14X24cm左右的长方形）。



14 从离自己远的一边开始，用刮片划出切痕（在距左右边缘1.5cm左右的地方划。剩下的中间那部分边长，划成8等分）。



15 从左右两边1.5cm左右的面饼向中间折。



16 在面饼上，放上葡萄干和柠檬皮碎，留下距边长5mm左右的位置。然后从靠近自己的一端将面饼卷起。

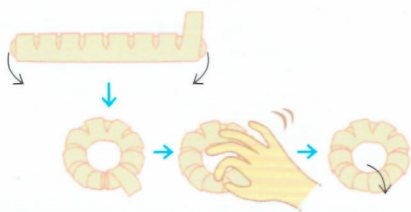
230℃ 14~19分

* 2次发酵 *

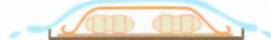
* 烘烤 *



17 在其中一边留下1条，其余7条捏紧收口。



18 收口向下，将长条状的面团两端合在一起，呈环状。然后将步骤18中留下的一条捏紧收口。收口向下放置，放到铺了烘焙纸的烤盘里。



19 盖上保鲜膜+湿布，40℃发酵20~25分钟。



20 在面团表面用滤茶网撒上全麦粉，烤制。