

大理石肉桂面包

ハニーシナモン



材料 1个份 1672kcal

高筋面粉	200g的1/2
低筋面粉	50g的1/2
干酵母	1 2/3 小勺
蜂蜜	40g
奶粉	1大勺
蛋黄	2个
水	105 ~ 115g
蛋白 2个 水 40-50	
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
可可粉	5g
肉桂粉	1/2 小勺
水	2 小勺

【塑形】

粗颗粒砂糖	1大勺
-------	-----

【烘烤】

无盐黄油	5g
粗颗粒砂糖	5g

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

净水器

无盐黄油



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉



可菱水
台上型Q601净水器



总统
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

面包
初级

称量·揉面



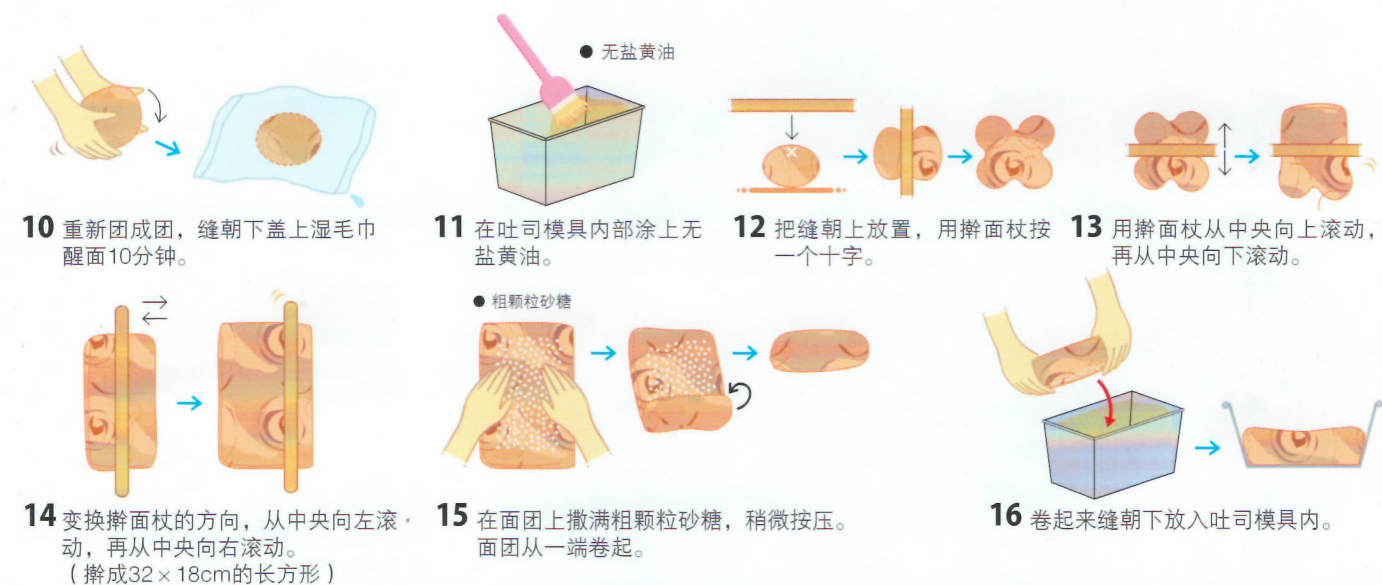
第1次发酵

手指测试·排气



醒面

塑形



第2次发酵

烘烤

