面包高级

巧克力旋风吐司 チョコブレッド



材料 19cm 1个份

1.2	
┌ 高筋面粉 ······	······ 240g的1/2
干酵母	11小勺
白 白糖	1-大勺
	1大勺
	40g
水	110g ~ 120g
┌ 高筋面粉 ······	······240g的1/2
	1 / 2小勺
- 无盐黄油	30g
【巧克力夹心】	
┌ 高筋面粉 ······	10g
玉米淀粉	3g
可可粉	7g
_ 白糖	20g
牛奶	50g
黑巧克力	40g
蛋清	15g
无盐黄油	8g
【烘烤】	
蛋液	适量
杏仁片	5g
	0

💥 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

无盐黄油 …





松下 NN-DS59JB 蒸汽烤箱微波炉 总统 无盐黄油 200g

准备

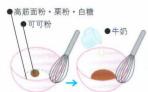
- 将蛋液・无盐黄油放回室温里。
- 将水加热到 42 ~ 43℃。
- 将可可粉过筛。
- 在吐司模具里垫上烘焙纸。

MEMO



巧克力旋风吐司チョコブレッド

【巧克力夹心】



1 在耐热盆里过筛放入高筋面 か・玉米淀粉・白糖后,用 打蛋瓜好好搅拌。

一点点加入牛奶,使其不要 结块,边加入边搅拌。



微波炉里加热 (无需盖保鲜膜), 搅拌一下, 加入巧克力,边搅拌边使其融化。再加入蛋清 搅拌均匀,放在微波炉里加热。

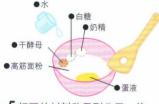


3 用软刮板稍稍搅拌 后,加入黄油,再 次搅拌均匀。

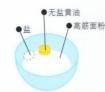


4 成一体后,包在保鲜膜里,用 擀面杖擀成18×21cm的长方 大致散热后,放在冷冻箱里冷

称量•揉面*



5 把①的材料称量到盆里,往 干酵母上倒入水, 用木铲搅 拌均匀。



6 把②的材料称量在另 个盆里。



7 加入②的材料,避免粉末飞 溅慢一点搅拌。



8 在桌子上揉面。



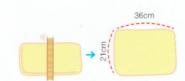
9 把面团团成团,缝朝下,放 入盆里盖上保鲜膜。40℃发 酵25~35分钟。

手指测试•排气•分割•醒面

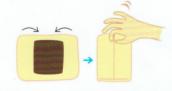


排出空气。

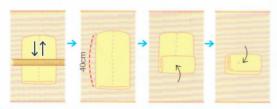
10 做手指测试, 11 重新团成团,缝朝 12 将缝朝上,放在桌子上, 13 用擀面杖左右滚动擀成宽度 14 将巧克力夹心竖放在面团的中央,两 下,盖上湿毛巾醒 用擀面杖压成十字形。 面10分钟。



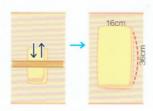
36cm×长度21的长方形。

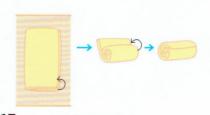


边的面团折向中间, 把巧克力片包起 来。把缝折向中间,好好捏紧。



15 将面团移至帆布上面,用擀面杖上下滚动擀成长度40cm 16 再纵向放后,再擀成36×16cm。





17 从自己面前把面团卷起来。

后, 折3折。 可此用特合权数一下

第2次发酵



18将缝朝下,用刮片切 成3等份。

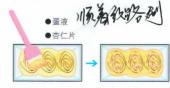


19 将切口朝上,用手塑形使卷部能清 晰漂亮的看到后,放入模具里。



20 盖上保鲜膜40℃发酵20~25分 预热烤箱。





21 在面团的表面涂上蛋液,放上杏仁片 后, 烘烤。(200℃ 23~25分钟) (15分钟盖锡纸)