

乳酪蔓越莓贝果

2種のベーグル～プレーン&クランベリーチーズ



＊材 料＊ 10cm 原味2个 / 浆果芝士2个

【面团】

①	t55	150g
	蔗糖	2 小勺
	即发干酵母	1 / 3 小勺
	蜂蜜	10g
②	水	160 ~ 170g
	t55	150g
	盐	1 小勺

【手粉】

高筋面粉 适量

【塑形】

奶油奶酪 50g
蔓越莓干 25g

【煮沸的水】

水 1L
蜂蜜 1 大勺

【烘烤】

华夫饼糖 2 小勺

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

奶油奶酪



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉

总统
奶油奶酪 1kg

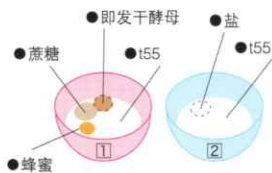
＊准备＊

- 准备 42~43℃的发面水。
- 蔓越莓干用热水氽烫后去除多余水分。
- 奶油奶酪使用前放置在冷藏。
- 准备15cm大小的烘培纸4张。

＊MEMO＊

乳酪蔓越莓贝果 2種のベーグル〜プレーン&クランベリーチーズ〜

* 称量・揉面 *



1 将①盆的材料称量在面包盆中。
将②盆的材料称量在另一个面包盆中。



2 将温水倒在①盆的干酵母上，
快速搅拌均匀。



3 倒入②盆的食材，防止粉末飞溅，
轻轻地搅拌。



4 搅拌成团后，移动到
桌面上开始揉面。

* 一次发酵 *



5 将面团揉至完全光滑，面团团圆后捏紧收口处，放入面包盆（盆底撒上少许手粉），盖上保鲜膜40℃发酵25~35分钟。

* 第一次发酵中 *

● 奶油奶酪



6 将奶油奶酪分为2等分，塑形为15cm长的棒状，视温度决定是否放入冷藏保存。

* 手指测试・排气・分割・醒面 *



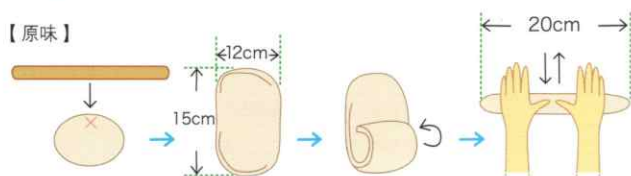
7 做手指测试，排除空气，将面团均分为4等分，重新团圆，收口捏紧。



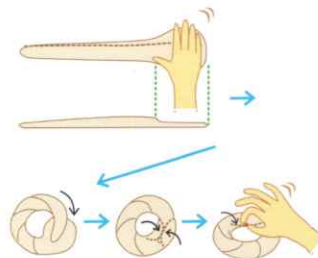
8 盖上帆布+湿毛巾醒面10分钟。

* 塑形 *

【原味】



9 面团收口朝上，擀成15x12cm的竖椭圆形，向前卷起，捏紧边缘后，用双手搓动延展至20cm长。

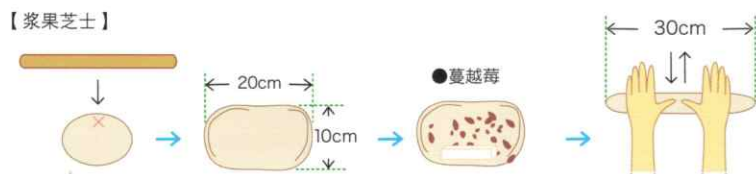


10 收口朝上放平，将一端按压铺开成扇形，扭转3次后，将另一端包裹塑形成一个圈，并捏紧收口。



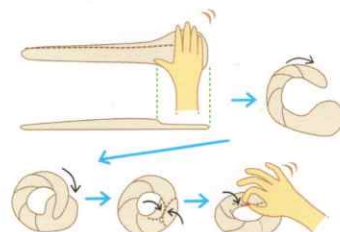
11 放置在烤盘上，同样的方法制作另一个原味贝果。

【浆果芝士】



12 面团收口朝上，擀成20x10cm的长方形，尾部靠前1cm的位置放上奶油奶酪，在奶油奶酪上撒上蔓越莓干，自然卷起。

13 收口捏紧后用双手搓动延展至30cm长。



14 将较细的一端按压铺开成扁平的圆形，扭转3次后，将另一端放在扁平的圆形上包裹起来并捏紧收口。



15 收口朝下放置在烤盘上，同样的方法制作另一个浆果芝士贝果。

* 二次发酵 *

* 第二次发酵中 *

* 烘烤 *

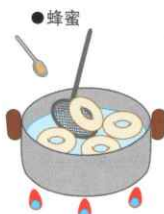
200℃ 20~22分钟



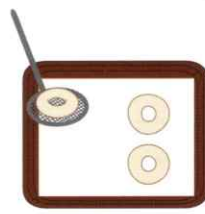
16 盖上帆布+湿毛巾40℃发酵15分钟。预热烤箱220℃。



17 准备一锅沸腾的水，煮开后调至最小火保温，保持水面平静的状态。



18 锅内加入蜂蜜，放入面团（1升水对应1大勺蜂蜜），煮制微微沸腾，每一面各煮1分钟。



19 捞出后放置在毛巾上抖去水分再放置在烤盘上，蔓越莓奶酪的两个面团表面放上华夫饼糖。



20 放入烤箱烘烤。