

# 重磅芝士培根芝麻包

米粉のベーコンチーズクッペ



## \* 材 料 \* 14cm 5个份

① 高筋面粉 ..... 75g  
大米粉 ..... 15g  
干酵母 ..... 1小勺  
白糖 ..... 1大勺  
水 ..... 110~120g

② 高筋面粉 ..... 75g  
大米粉 ..... 15g  
盐 ..... 1/3小勺  
无盐黄油 ..... 20g

③ 黑芝麻 ..... 2大勺

### 【塑形用】

培根块 ..... 40g  
车打芝士 ..... 40g

大米粉 ..... 1大勺

### 【烤制用】

马苏里拉芝士碎 ..... 20g

※ 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

高筋面粉 .....



王后  
柔风软欧粉 2.5kg

无盐黄油 .....



总统  
无盐黄油 200g

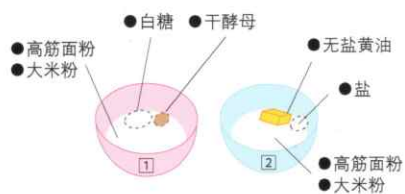
## \* 准备 \*

- 黄油提前放置到室温状态备用。
- 水提前加热到42~43℃备用。

\* MEMO \*

# 重磅芝士培根芝麻包 米粉のベーコンチーズクッペ

## \* 称量・揉面 \*



1 将①的材料称量在面包盆内。  
将②的材料称量在另一个面包盆内。



2 往①的干酵母上倒入水，用木铲充分搅拌。



3 加入②的材料后，为防止粉末飞溅轻轻搅拌。



4 在桌上揉面。

## \* 一次发酵 \*



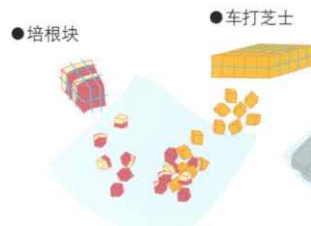
5 揉到8成时，将③放入面包盆中，再放入面团按压包裹上黑芝麻。



6 将盆中剩余少量的黑芝麻，充分按压入面团。取出面团放在桌面上继续揉匀。

7 面团团成团，收口向下，放进面包盆中盖上保鲜膜。40℃发酵25~35分钟。

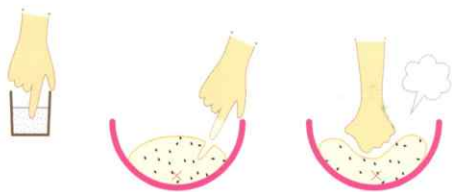
## \* 第一次发酵中 \*



8 将培根切成7~8mm的块状。

9 将车打芝士切成1cm的块状。和培根混合均匀后分成5等分。

## \* 手指测试・排气・分割・醒面 \*



10 做手指测试，排出空气。



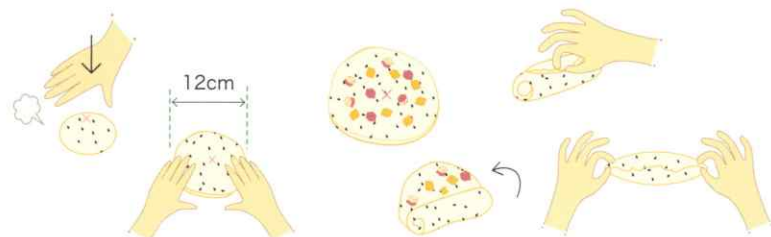
11 分为5等份，团圆。收口向下，盖上帆布+湿布醒面10分钟。

## \* 醒面中 \*



12 在保鲜膜上准备好大米粉。

## \* 塑形 \*



13 面团收口向上，排气按压成12cm直径的圆形。

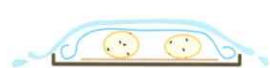
14 铺满培根芝士，向前卷起卷紧，捏紧边缘。



15 双手放在面团两端，上下搓动整理成14cm长。表面裹上大米粉后放在铺烘焙纸的烤盘上。剩余面团同样的方法塑形。

## \* 二次发酵 \*

## \* 烘烤 \*



17 盖上保鲜膜+湿布，40℃发酵20~25分钟。预热烤箱230℃。



18 在面团中央割开一条切口，两端各留1cm，深度1cm。



19 切口处放上马苏里拉芝士碎，放入烤箱烤制。