

# 咖喱甜椒肠仔包 カレーソーセージ



## \*材料\* 12cm 5个份

|   |            |        |
|---|------------|--------|
| ① | 高筋面粉 ..... | 65g    |
|   | 全麦粉 .....  | 15g    |
|   | 干酵母 .....  | 1 小勺   |
|   | 白糖 .....   | 1 大勺   |
|   | 蛋液 .....   | 26g    |
|   | 水 .....    | 65~75g |

|   |            |        |
|---|------------|--------|
| ② | 高筋面粉 ..... | 65g    |
|   | 全麦粉 .....  | 15g    |
|   | 盐 .....    | 1/3 小勺 |
|   | 无盐黄油 ..... | 20g    |

### 【塑形用】

|             |      |
|-------------|------|
| 红椒 .....    | 20g  |
| 黄椒 .....    | 20g  |
| 洋葱 .....    | 60g  |
| 盐 .....     | 少许   |
| 咖喱粉 .....   | 1 大勺 |
| 白糖 .....    | 1 小勺 |
| 武士达沙司 ..... | 1 小勺 |
| 番茄酱 .....   | 1 大勺 |
| 香肠 .....    | 5 根  |

### 【烤制用】

|              |     |
|--------------|-----|
| 马苏里拉芝士 ..... | 20g |
|--------------|-----|

### 【装饰用】

|           |    |
|-----------|----|
| 香芹叶 ..... | 适量 |
|-----------|----|

※ 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\*

- 鸡蛋提前放置于室温。
- 水提前加热到42~43℃备用。

\*MEMO\*

# 咖喱甜椒肠仔包 カリーソーセージ

## \* 称量・揉面 \*

- 高筋面粉 ●白糖 ●干酵母
- 全麦粉 ●无盐黄油 ●盐
- 蛋液

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 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 \*

- 甜椒（红·黄）



6 将红椒和黄椒竖切成5等分条状，再斜切成两半。

### 【咖喱沙司】

- 洋葱



7 将洋葱切碎备用。

- 盐



8 在耐热容器中加入步骤7和适量食盐，松松地覆盖上保鲜膜，微波炉加热500w1分钟。

- 咖喱粉



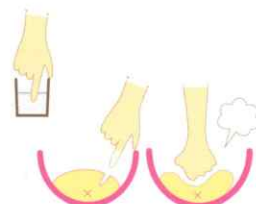
9 取出后趁热加入咖喱粉搅拌均匀。

- 白糖
- 武士达沙司
- 番茄酱



10 加入白糖、武士达沙司、番茄酱混合均匀后大致分成5等分。

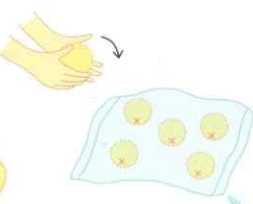
## \* 手指测试・排气・分割・醒面 \*



11 做手指测试，排出空气。



12 分割为5等分。重新团成团，收口朝下，盖上湿布醒面10分钟。

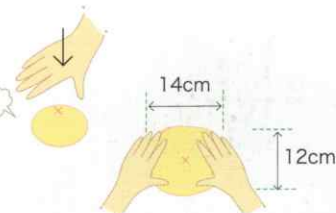


## \* 醒面中 \*



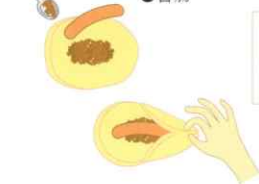
13 准备5枚15×12cm的烘焙纸。

## \* 塑形 \*



14 将面团收口朝上，用手指将面团延展至14×12cm的横向长方形。

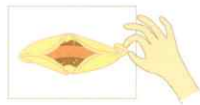
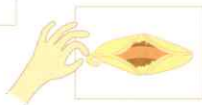
- 香肠



15 在面团中央放上步骤10和一根香肠，将左右两端的面团捏合重叠约2cm的位置，移动到烘焙纸上。

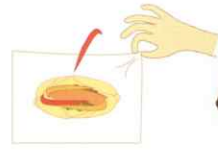


16 将左边缘收尾处的面团向下弯曲与整体面团贴紧。



17 将有面边缘收尾处的面团向下弯曲与整体面团贴紧。

18 在面包表面分别放上2枚红椒、2枚黄椒、将烘焙纸四角捏成网兜状。



19 将5个面团依次按照以上方式操作完成，移动到烤盘上。

## \* 二次发酵 \*



20 覆盖上保鲜膜和醒面毛巾，40℃发酵20~25分钟。

## \* 烘烤 \*

- 马苏里拉芝士



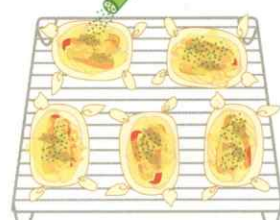
21 在表面撒上马苏里拉芝士碎，放入烤箱烘烤。

200℃ 13~18分钟



## \* 装饰 \*

- 香芹叶



22 烘烤完大致散热后，在表面撒上香芹叶装饰。