

味噌风味菌菇面包

味噌マヨきのこ



★材料★ 6个份 1个: 186kcal

高筋面粉	75g
干酵母	2 / 3小勺
① 白糖	1½大勺★
蛋液	1大勺
水	75~85g

高筋面粉	75g
② 盐	1 / 2小勺
无盐黄油	20g

【成形用】

蟹味菇	60g
舞茸	60g
混合味噌	12g
白糖	1小勺
沙拉酱	3大勺
手粉（高筋面粉）	适量

【烘烤用】

白芝麻	2小勺
-----	-----

※ 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

净水器



可菱水
台上型Q601净水器

无盐黄油



总统
无盐黄油 200g

沙拉酱



丘比
沙拉酱 150g

★准备工作★

- 将鸡蛋・黄油放到室温备用。
- 将水加温至42~43℃备用。

★MEMO★

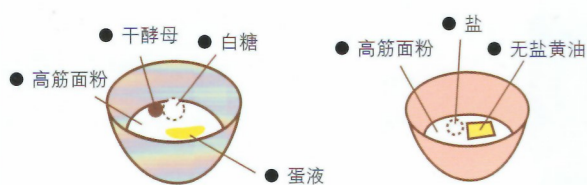


味噌风味菌菇面包

味噌マヨきのこ

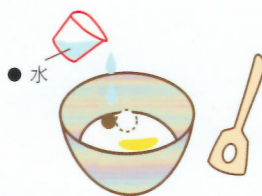
面包 初级

* 称量·揉面 *

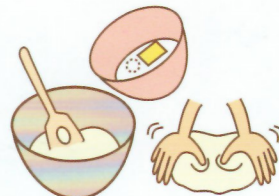


1 将1的材料称量在面包盆内。

2 将2的材料称量在另一个面包盆内。



3 往1的干酵母上倒水，用木铲充分搅拌。



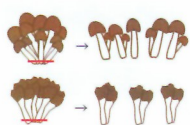
4 加入2的材料后，为防止粉末飞溅轻轻搅拌。在桌上揉面。

* 第1次发酵 *

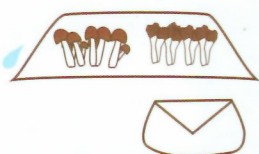


5 揉至光滑有弹性后，将面团团成团收口朝下放入面包盆内，盖上保鲜膜。（40℃发酵25~35分钟）

* 第1次发酵中 *



6 将蟹味菇和舞茸去根，用手撕成细条。



7 把菌菇用湿过水后轻轻绞干的厨房纸巾包起来。



8 用微波炉500w加热2分钟，然后原样放置冷却。



9 在调理碗中加入味噌和白糖混合。

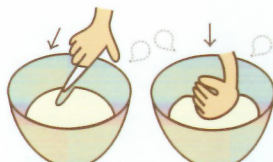


10 继续加入沙拉酱混合。

* 排气·手指测试 *



11 然后加入步骤8里冷却好的菌菇搅匀，分成6等分。



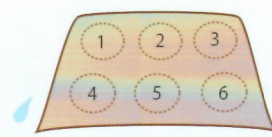
12 用手指确认面团发酵程度，按压排气。

* 分割 *



13 分成6等分，分别重新揉成圆面团。

* 醒面 *



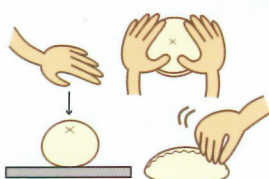
14 6个面团收口向下放置，用湿布盖上（醒面10分钟）。

* 醒面中 *



15 准备好塑形用手粉（高筋面粉）和长筷子备用。

* 塑形 *



16 面团收口向上，充分排出整个面团中的气体，揉成长度约为12cm的热狗形状。



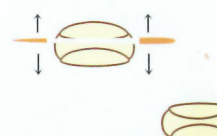
17 其他面团也按步骤16进行处理。



18 将做成热狗形状的面团收口向下横着放在面案上，在长筷子上沾上手粉（高筋面粉）。

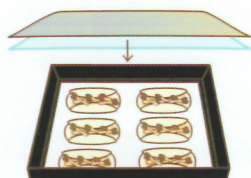


19 将沾了手粉的筷子部分按压在面团中心，按出痕迹。



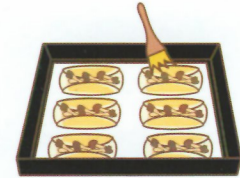
20 长筷子前后擀动一下，擀出凹槽（宽度2cm左右，深度2~3cm）。

* 2次发酵 *



23 覆上保鲜膜+湿布，40℃发酵20~25分钟。

* 烘烤 *



24 在面团表面涂上蛋液。



25 在面团上均匀撒上炒制过的白芝麻，入烤箱烤制。（200℃ 13~15分钟）

21 将整形好的面团放在烤盘上。

22 在凹槽里放上菌菇内馅。