

豆浆葡萄干面包

豆乳レーズンパン



★材 料★ 5个份 1个: 226kcal

① 高筋面粉 65g
低筋面粉 15g
干酵母 1小勺
白糖 1½大勺
豆乳 60g
水 55~65g

② 高筋面粉 65g
低筋面粉 15g
食盐 1 / 3小勺
无盐黄油 10g

塑形:

葡萄干 80g
朗姆酒 5g

烘烤:

杏仁
奶油

无盐黄油 10g
白糖 10g
蛋液 10g
杏仁粉 10g

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

净水器

无盐黄油



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉

可菱水
台上型Q601净水器

总统
无盐黄油 200g

★准备工作★

- 把黄油放回室温。
- 把豆乳・水加热到42~43℃。

* MEMO *

豆浆葡萄干面包

豆乳レーズンパン

面包
初级

* 称量·揉面 *

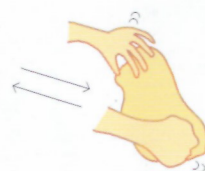


1 把①的材料称量到打蛋盆里。
把②的材料称量到在另一个打蛋盆里。

调制豆乳



2 往①的干酵母上倒豆乳和水，3 加入②的材料，为防止粉末飞溅轻轻搅拌。



4 在桌子上揉面。

* 第1次发酵 *

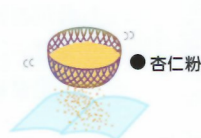


5 把面团团成团，缝朝下放进打蛋盆里盖上保鲜膜。40℃发酵25~35分钟。

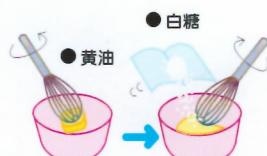
* 第1次发酵时 * [杏仁奶油的制作方法]



6 把浸过朗姆酒的葡萄干用厨房纸巾去除水分，分成5等分。



7 杏仁粉过筛备用。



8 把黄油放入小打蛋盆内用打蛋器搅拌一下，一次性放入所有白糖后搅拌。



9 分次少量的加入蛋液后混合。



10 一次性加入已经过筛的杏仁粉，用刮刮板“J”字形搅拌直至混合均匀为止。

* 手指测试·排气 *



11 做手指测试。



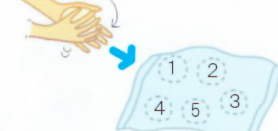
12 排出空气。

* 分割 *



13 分割成5等份。

* 醒面 *



14 重新团成团，把缝朝下盖上湿毛巾，醒面10分钟。

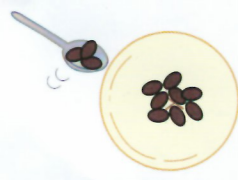
* 塑形 *



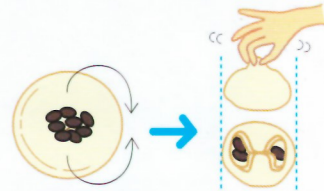
15 把缝朝上放在桌子上排出空气。



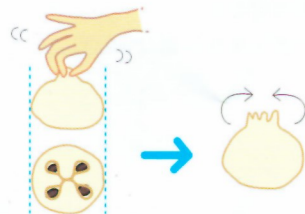
16 擀成和手掌差不多的大小。



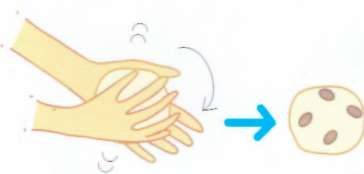
17 在面团中央放上葡萄干。



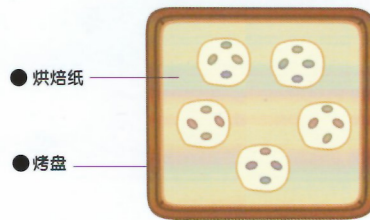
18 捏住面团2处。



19 使其包住葡萄干。



20 重新团成团（让面团表面稍微隐约可见葡萄干）。



21 把缝朝下放到烤盘上。

* 第2次发酵 *



22 盖上保鲜膜和湿毛巾，40℃发酵20~25分钟。（预热烤箱）

* 烘烤 *



23 分辨方法：面团变大一圈即可。在面团表面涂上杏仁奶油。



24 使用勺子的反面把杏仁奶油涂开。（190℃ 15分钟）