

小鸡仔面包

Piyo Piyo Bread



材料 3个份

A	高筋面粉	50g
	干酵母	3 / 4小勺
	绵白糖	1 / 2大勺
	胡萝卜汁	65 ~ 75g

B	高筋面粉	50g
	盐	1 / 4小勺
	无盐黄油	15g

【馅料】

C	土豆	80g
	牛奶	1小勺
	金枪鱼罐头	20g
	沙拉酱	1小勺
	盐	1 / 8小勺
	黑胡椒	少许

【装饰】

黑橄榄	2粒
番茄酱	1 / 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-DS591M
蒸汽烤箱微波炉

黄油



总统
无盐黄油 200g

沙拉酱



丘比
沙拉酱 150g

准备工作

- 无盐黄油使用前10分钟放回室温。
- 胡萝卜汁加热至42 ~ 43℃。

MEMO



小鸡仔面包

Piyo Piyo Bread

abc
kids

计量·搓揉



1 将材料A和B分别称量到打蛋盆中，往A的干酵母上倒入胡萝卜汁后快速搅拌。然后加入材料B，轻轻搅拌均匀。

2 将面团放在桌上揉面。

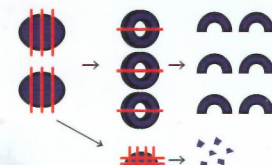


第1次发酵



3 将面团团成团，缝朝下放回盆中，盖上保鲜膜，40°C发酵25分钟。

第1次发酵中制作馅料



4 将每粒黑橄榄切成4片后再对半切开，做成三对眼睛。剩余的黑橄榄切碎。

手指测试·排出空气·醒面



7 进行手指测试，排出空气。将面团切出1个10g的，剩余部分分成3等分后团成团，缝朝下，盖上保鲜膜醒面5分钟。

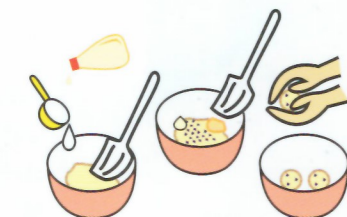
塑形



8 将面团放置在桌上，缝口向上，派出空气后推开约10cm的圆形。在面团中央放上(6)的土豆馅料。



5 把土豆洗净，包上湿的厨房纸巾再用保鲜膜包好土豆，用微波炉以500W加热3分钟后取出捣成泥。



6 在(5)内加入牛奶拌匀，放入材料④及黑橄榄碎后混合均匀，分成3等分后搓圆盖上保鲜膜备用。

第2次发酵

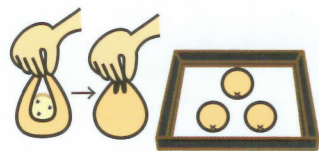


11 盖上保鲜膜，40°C发酵20分钟。

烘焙



12 在脸颊位置薄涂番茄酱，并用剪刀在头部剪出小鸡羽毛。放入烤箱烘烤（180°C 12分钟）。



9 拉起面团边沿直至包好馅料。把面团缝口向下放置在垫上烘焙纸的烤盘上。



10 用(7)的小面团做成小鸡嘴巴，然后剪刀剪出小开口后放上黑橄榄做眼镜。

ABC
KIDS
Work sheet

干酵母的认识

★为什么面包面团会涨起来？

面包面团经过以下过程就会涨起来。

★其他利用干酵母做成的产品

干酵母吸收糖份后会排出二氧化碳和酒精，因此干酵母在制作啤酒的过程中有着很重要的角色。除此之外，制作酱油和味噌的时候，我们也会使用到干酵母！

1 加水到干酵母使它们醒来。



2 酵母吸收糖份后同时排出二氧化碳和酒精。



3 因为二氧化碳和酒精的产生所以面团就涨起来了。

