

新月面包

マスタートウインナー



材 料 4个份 1个: 321kcal

1 高筋面粉 150g的1/2
干酵母 2/3小勺
白糖 1/2大勺
蛋液 26g
水 75~85g

2 高筋面粉 150g的1/2
盐 1/2小勺
无盐黄油 10g

【塑形】

熏制香肠 8根
沙拉酱 20g
芥末粒 1小勺

【烘烤】

涂抹用蛋液 适量
面包粉 2大勺
荷兰芹粉 1/2小勺
色拉油 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

- 将蛋液・无盐黄油放回室温状态备用。
- 将水加热到42~43℃备用。

MEMO

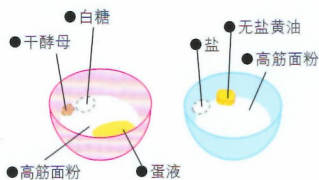


新月面包

マスタードウィンナー

面包
初级

* 称量·揉面 *

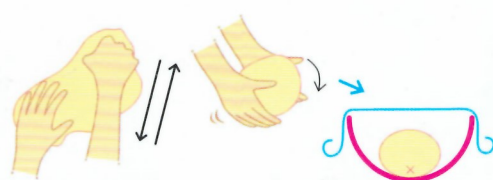


1 将[1]的材料称量在面包盆中。将[2]的材料称量在另一个面包盆中。

2 往盆[1]的干酵母上倒水，用木铲用力搅拌。



3 加入盆[2]的材料后，为避免粉末飞溅请慢慢搅拌。



4 放在桌上揉面。

* 第1次发酵 *

5 将面团团成团后，缝口朝下放入面包盆内，盖上保鲜膜。40℃发酵25~35分钟。

* 1次发酵时准备 *

【塑形用的材料准备】

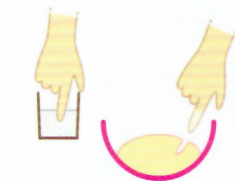
* 手指测试·排气 *

* 分割 *

* 醒面 *



6 用厨房纸巾·保鲜膜包好香肠，用微波炉加热（500W1分钟）。取出散热后，吸干水分备用。



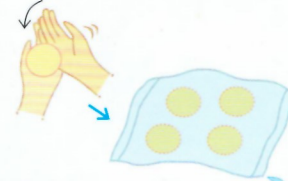
7 手指测试。



8 排气。

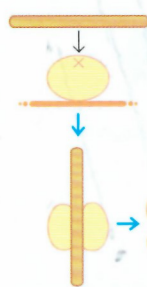


9 将面团分成4等份。

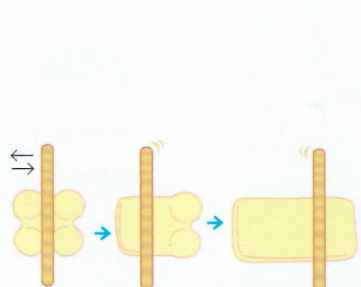


10 将面团重新团成团后，缝口朝下，盖上湿毛巾，醒面。（10分钟）

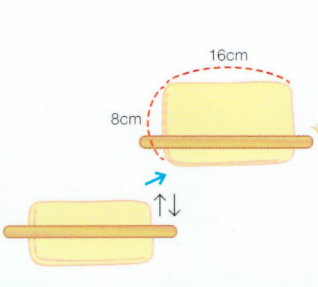
* 塑形 *



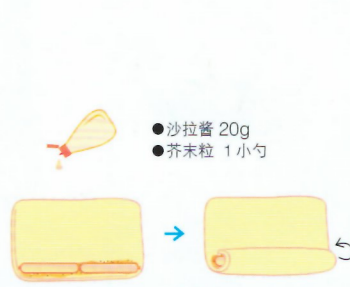
11 缝口朝上，用擀面杖压十字形。



12 将擀面杖放在面团中心，从中间往左，再从中间往右擀面。



13 将擀面杖转90°角，从中间往前，再从中间往后将面团擀大。（擀成8×16cm的长方形）。

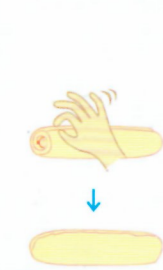


14 在靠近身体的这边涂上沙拉酱·芥末粒，放上香肠后，将面团紧紧地卷起来。

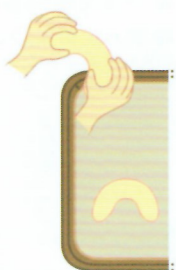
* 第2次发酵 *

* 烘烤 *

- 蛋液
- 面包粉
- 荷兰芹粉
- 色拉油



15 将缝口捏紧。



16 将缝口朝下，在烤盘上摆出U造型。



17 用剪刀在面团外侧均匀的剪出4个切口。（切口深度为香肠的一半左右）



18 盖上保鲜膜+湿毛巾。40℃发酵20~25分钟。预热烤箱。



19 在面团表面刷上蛋液，将面包粉·荷兰芹粉混合后撒在面团表面，最后淋上色拉油后入烤箱烘烤。（220℃ 10分钟）