

松露中种康帕涅

トリュフカンパーニュ&リエット



＊材料＊ 20cm 1个

【中种面团】

☆ t55	80g
即发干酵母	1/3 小勺
水	55~60g

【主面团】

① t55	55g
黑麦粉	15g
全麦粉	15g
② 绵白糖	2 小勺
即发干酵母	1 2/3 小勺
麦芽粉	1 小勺
水	105g~115g
t55	55g
黑麦粉	15g
全麦粉	15g
松露盐	1 小勺
松露油	1 大勺
核桃	60g

【藤篮用】

高筋面粉	1 大勺
------	------

【塑形用】

松露盐	1/2 小勺
-----	--------

【蘸酱】

火腿片	40g
奶油奶酪	60g
橄榄油	2 小勺
黑胡椒	1/4 小勺
小茴香粉	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-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉

奶油奶酪



总统
奶油奶酪 1kg

＊准备＊

- 准备 42~43℃的发面水。
- 核桃使用烤箱预烤（170~190℃ 10 分钟，无需提前预热）。
- 将奶油奶酪放置于室温。
- 将核桃切成 5mm 丁状。

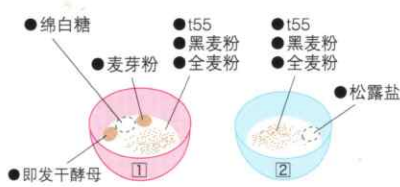
＊MEMO＊

* 中种面团 *



1 将☆的食材放入盆中，倒入发面水搅拌均匀。盖上保鲜膜，40℃发酵20分钟。

* 称量·揉面 *



2 将①盆的材料称量在面包盆中。将②盆的材料称量在另一个面包盆中。



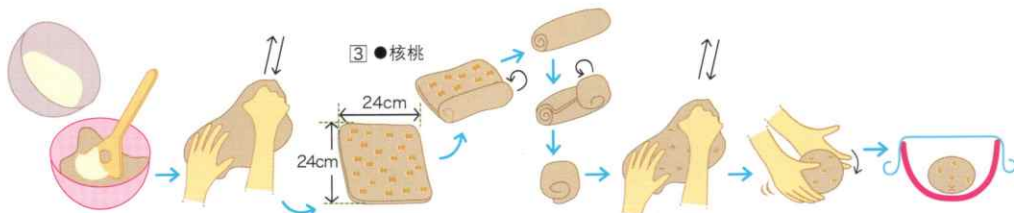
3 将温水倒在①盆的干酵母上，快速搅拌均匀。



4 倒入②盆的食材和松露油，防止粉末飞溅，轻轻地搅拌。

* 一次发酵 *

* 第一次发酵中 *

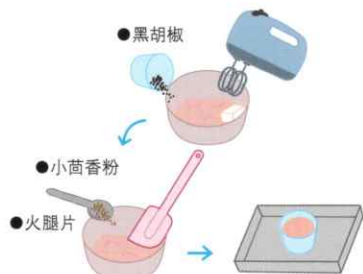


5 大致搅拌均匀后加入中种面团，一起搅拌成团。搅拌成团后，移动到桌面上开始揉面。

6 移动到桌面上，将面团揉至均匀，铺开将核桃包入，调整均匀，放入面包盆，盖上保鲜膜和湿毛巾40℃发酵25~35分钟。



8 将火腿片撕成小块放入布丁杯备用。将室温软化的奶酪，分3次加入橄榄油搅拌均匀。

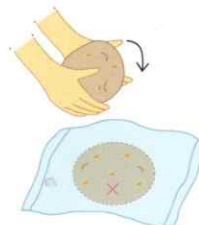


9 加入黑胡椒、小茴香粉混合均匀。最后加入火腿片。

* 手指测试·排气·醒面 *



10 做手指测试，排除空气。



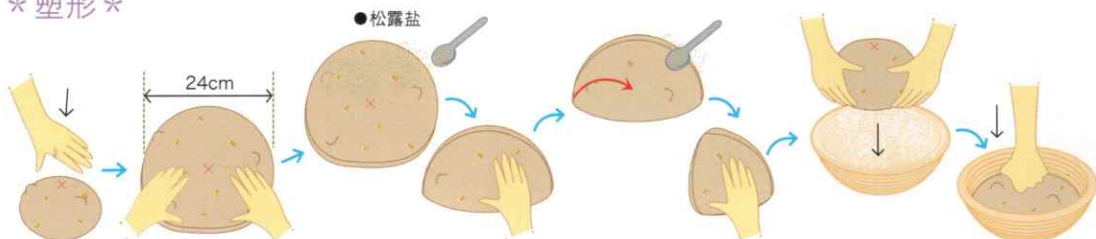
11 将面团重新团圆，收口捏紧，盖上湿毛巾，醒面10分钟。

* 醒面中 *



12 在藤篮中均匀地撒上一层高筋面粉。

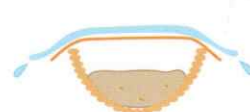
* 塑形 *



13 面团收口朝上，按压成平整的24cm的圆形，在面团上半部分撒上松露盐，将下部向上对折重叠后轻轻按压。

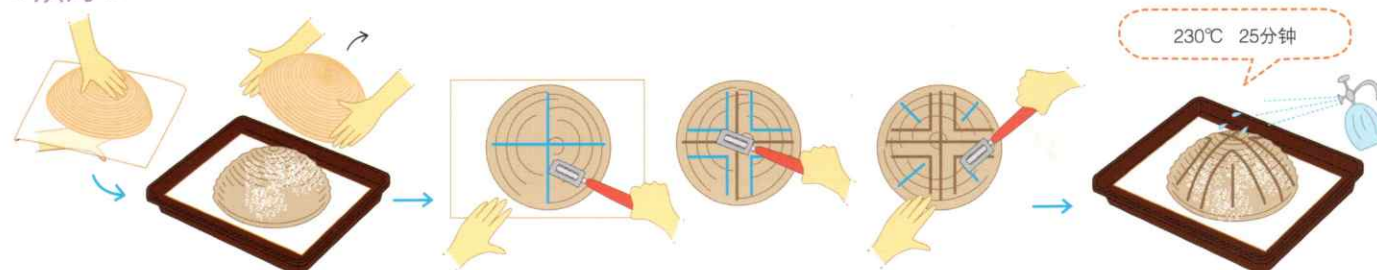
14 在面团右半部分撒上松露盐，将左半部分重叠后轻轻按压。重新团圆后收口朝上放进藤篮，按压贴紧（内部总共使用1/2小勺松露盐）。

* 二次发酵 *



15 盖上帆布和湿毛巾，40℃发酵20~25分钟。预热烤箱230℃。

* 烘烤 *



16 发酵完毕后倒置于烘焙纸上，轻轻按压平整，使用割包刀塑形。喷水后230℃烘烤25分钟（还剩10分钟时观察是否需要遮盖锡纸）。