

培根芝士迷你吐司

ベーコンロール



★材 料★ 3个份 1个: 475kcal

① 高筋面粉 80g
低筋面粉 15g
芝士粉 30g
干酵母 1 $\frac{1}{3}$ 小勺
白糖 1 $\frac{1}{3}$ 大勺
水 120 ~ 130g

② 高筋面粉 80g
低筋面粉 15g
盐 1 / 3小勺
橄榄油 1大勺

【塑形用】

芝士粉 1大勺
咖喱粉 1小勺
培根 3片

【烘烤用】

橄榄油 2小勺
马苏里拉芝士 30g

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

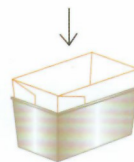
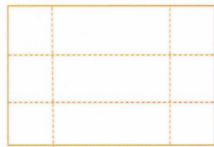
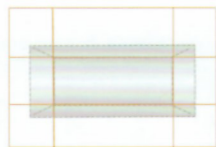


松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉

★准备工作★

- 事先把冷水加热至42~43℃备用。
- 准备3个磅蛋糕纸模（10X4.5X高5cm）。

★纸膜的制作★



★MEMO★

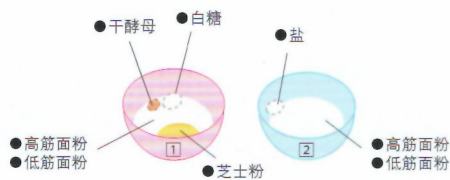


培根芝士迷你吐司

ベーコンロール

面包
初级

* 称量·揉面 *



1 把①的材料放入调理碗中称量。把②的材料，放到另一个调理碗中称量。

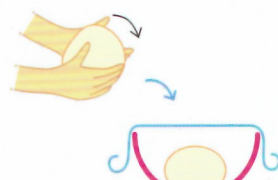
2 对准调理碗①中的酵母倒入温水，用木铲混合均匀。



3 在调理碗1中加入②里的材料，注意不要让面粉飞散，轻柔地混合均匀。



4 移至案上揉面。



5 将面团成一团，收口向下，放进调理碗中用保鲜膜盖起。在40℃的环境中发酵25~30分钟。

* 第1次发酵 *

* 第一次发酵中 *

【塑形用材料的准备】



6 培根吸水对半切开。

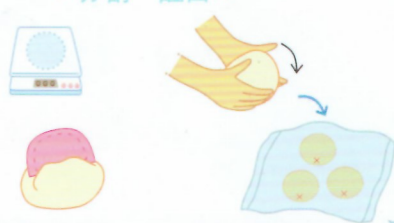
7 将芝士粉·咖喱粉混合。

* 手指测试·排气 *



8 做手指测试，排除空气。

* 分割·醒面 *



9 将面团重新团成团，分割成3等分。

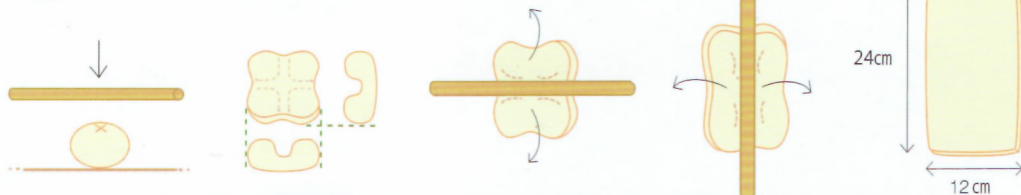
10 将面团的缝朝下，盖上湿毛巾醒面10分钟。

【给磅蛋糕模具内铺上烘焙纸】



11 准备模具（参照食谱第一页）。

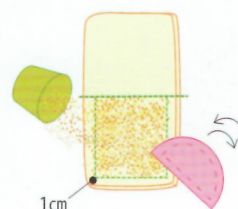
* 塑形 *



12 收口向上用擀面杖横竖压出十字形凹槽。

13 将擀面杖按在面团上，从中间向前向后擀开。

14 换一下擀面杖的方向，从中间向左向右擀开，擀成24X12cm左右的长方形。



15 在面团靠近自己的一半上，每边留出1cm宽，将步骤7里的混合粉末撒在上面。

* 2次发酵 *



16 铺上2片培根（重叠部分大概2~3mm）。

17 将面团从离自己近的一边开始卷起，卷完后捏紧边缘。

18 收口向下放入磅蛋糕模具中靠向模具的一侧。

19 盖上保鲜膜+湿布，在40℃的环境中发酵20~25分钟。

* 烘烤 *

200℃ 16分钟



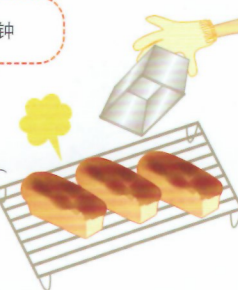
20 在面团表面用刷子涂上橄榄油。

21 在刀上喷水，然后轻轻拭去多余的水分。

22 用刀在面团上划出一道切痕，在前后两端各留5mm左右。



23 在切口处放上马苏里拉芝士，放入烤箱烘烤。



24 脱模，取下烘焙纸，散热。