

白吐司

食パン



材料 1个份 1158kcal

① 高筋面粉 250g的1/2
干酵母 $1\frac{1}{3}$ 小勺
白糖 $1\frac{1}{2}$ 大勺
奶粉 1大勺
水 170~180g

176

② 高筋面粉 250g的1/2
盐 2/3小勺
无盐黄油 20g

【模具涂抹】

无盐黄油 适量

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

无盐黄油



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉



总统
无盐黄油 200g

准备工作

- 将黄油放回室温状态备用。
- 将水加热到42~43℃备用。
- 准备18.5×9.5×9cm的吐司模具备用。

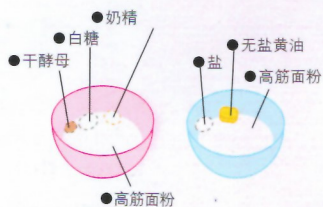
MEMO



白吐司 食パン

面包 初级

* 称量·揉面 *



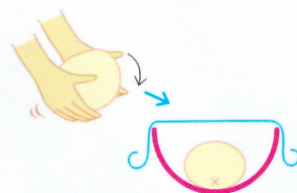
1 将①的材料称量在面包盆内。
将②的材料称量在另一个面包盆内。

2 往①的干酵母上倒水，用木铲用力搅拌均匀。

3 加入②的材料后，为防止粉末飞溅，轻轻的搅拌均匀。

4 将面团放在桌上揉面。

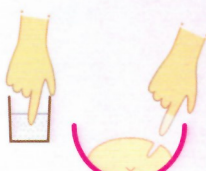
* 第1次发酵 *



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

揉面5min

* 手指测试·排气 *



6 手指测试。



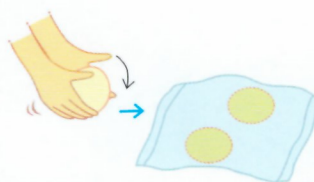
7 排气。

* 分割 *



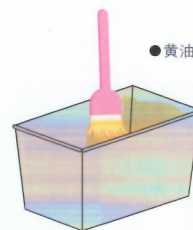
8 将面团分成2等份。

* 醒面 *



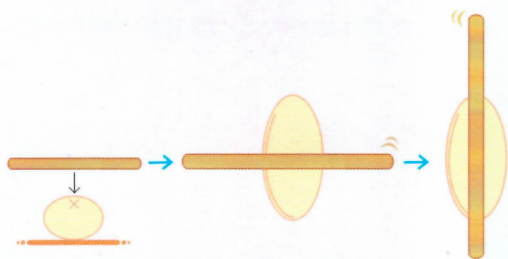
9 将面团重新团成团后，缝朝下盖上湿毛巾醒面。（10分钟）

* 醒面中 *

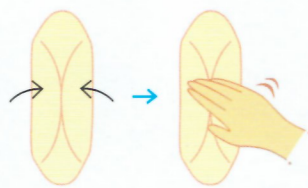


10 在吐司模具内壁上涂上黄油。

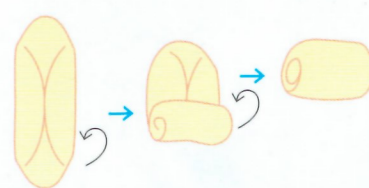
* 塑形 *



11 将缝朝上，用擀面杖向上·向下将面团擀大。再向左·向右擀面以便调整面团的厚度。（长度约为半根擀面杖）

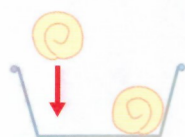


12 将左·右的面团对折至中心。（此处很容易包入空气，所以可以轻轻的按压面团来调整厚度）



13 将面团卷起来。

* 第2次发酵 *

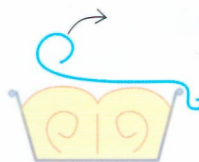


14 将卷好的面团接缝朝下放入模具中。

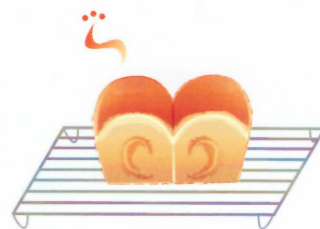


15 盖上保鲜膜，40℃发酵20~25分钟。2次发酵结束前5~10分钟预热烤箱。

* 烘烤 *



16 拿掉保鲜膜，送入烤箱。（200℃ 22分钟）



17 烤完后从模具内取出散热即可。

收口位置要压住
面团对面对

10min后盖锡纸