

道奇面包

ダッチブレッド



材料 6个份

高筋面粉	100g
白糖	1大勺
① 奶粉	1大勺
蛋液	26g
干酵母	1 1/3 小勺
水	110~120g

柠檬酸水值105~110g

高筋面粉	100g
② 盐	1/2小勺
无盐黄油	25g

③ 火腿片	20g
车打芝士	40g

【塑形】

大米粉	30g
高筋面粉	1小勺
白糖	1/2小勺
★ 盐	1/6小勺
干酵母	2/3小勺
水	30~40g
色拉油	1小勺

35g

准备

- 将无盐黄油, 蛋液放回室温里。
- 将水加热到 42~43℃。
- 将火腿片切成 5mm 块状, 用厨房纸巾去除水分。
- 将芝士切成 5mm 块状, 和火腿片混合在一起。

※ 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

MEMO

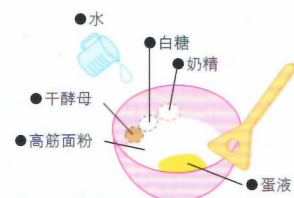


道奇面包

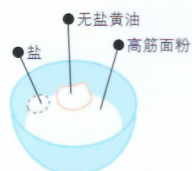
ダッチブレッド

面包
高级

* 称量・揉面 *



1 把①的材料称量到盆里，往干酵母上倒入水，用木铲搅拌均匀。



2 把②材料称量到另一个盆里。

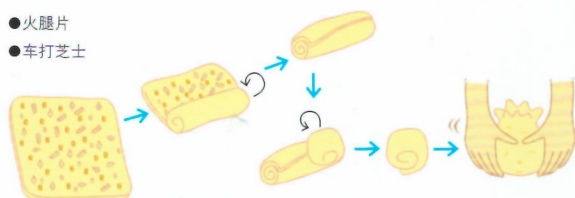


3 加入②材料，避免粉末飞溅，慢一点搅拌。



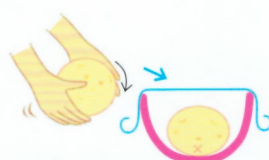
4 在桌子上揉面。

●火腿片
●车打芝士



5 揉至8成左右，把面团摊开，全体均匀地放入芝士和火腿。从跟前向另一端卷后，再从右向左卷，使材料混入面团中。

* 第1次发酵 *



6 把面团团成团，缝朝下，放入盆里盖上保鲜膜。40℃发酵25~35分钟。

* 手指测试・排气・分割 *

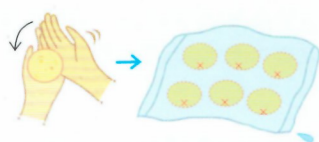


7 排出空气。



8 分成6等份。

* 醒面 *

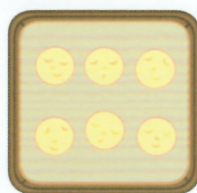


9 重新团成团，缝朝下，盖上湿毛巾，醒面10分钟。

* 塑形 *

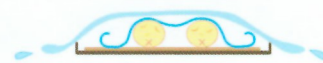


10 缝朝下，均一地排气后，重新团成团。



11 缝朝下放在烤盘上。

* 第2次发酵 *

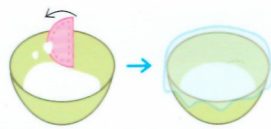


12 盖上保鲜膜+湿毛巾，40℃发酵20~25分钟。预热烤箱。

* 表皮的发酵 *



13 把表皮用的材料称量到小打蛋盆里，往干酵母上倒入水，用木铲搅拌均匀后，加入色拉油，搅拌均匀。

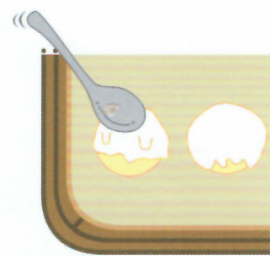


14 用刮片将打蛋盆周围的面团刮下团在一起。盖上保鲜膜。30℃发酵15~20分钟。



15 用勺子搅拌一下，使全体变均匀。

* 烘烤 *



16 用勺背往面团上涂匀。烘烤220℃ 15分钟