

墨西哥草帽面包

スウィートブール




材 料 4个份 1个: 473kcal

1 高筋面粉 90g
干酵母 1小勺
白糖 2大勺
蛋液 26g
水 80~90g

2 高筋面粉 90g
盐 1 / 3小勺
黄油 20g

【烤制用】

黄油 60g
白糖 60g
蛋液 40g
低筋面粉 60g

 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

- 鸡蛋・黄油放置室温下回暖。
- 事先把冷水加热至42~43℃备用。

* MEMO *



墨西哥草帽面包

スウィートボール

面包
初级

* 称量·揉面 *



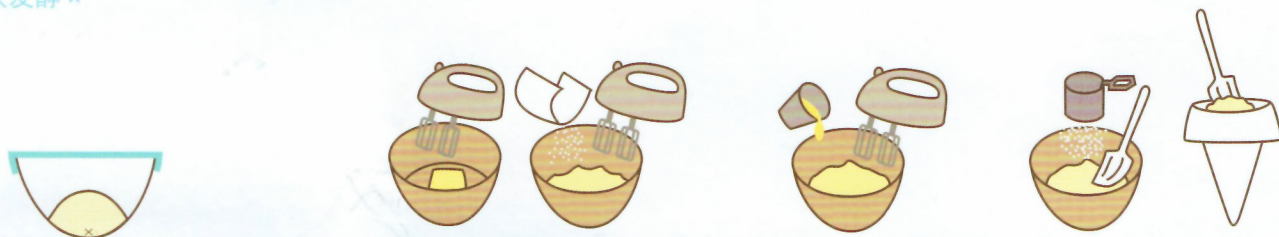
1 将1的材料称量在面包盆内。
将2的材料称量在另一个面包盆内。

2 往1的干酵母上倒水，用木铲充分搅拌。

3 加入2的材料后，为防止粉末飞溅
轻轻搅拌。

4 在桌上揉面。

* 第1次发酵 *



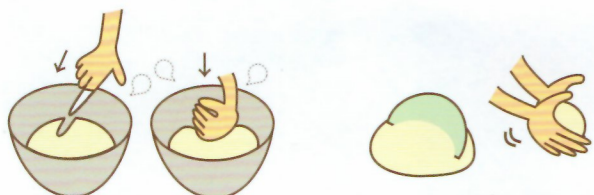
5 将面团团起，收口向下置于调理碗中，
覆上保鲜膜。40℃发酵25~35分钟。

6 在回暖至室温的黄油中加入白糖，用手
持式打蛋器打发至黄油发白。

7 分几次加入蛋液，
每次都充分混合均匀。

8 筛入低筋面粉，用橡胶刮刀切拌
均匀。装入裱花袋中（天热时放
入冷藏）。

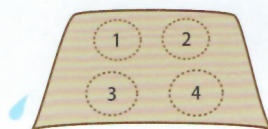
* 手指测试·排气·分割·醒面 *



9 用手指戳一下面团，测试发酵
程度。然后按压排去面团中的
气体。

10 分成4等分，重新分别团成面团。

* 醒面中 *



11 收口向下，盖上湿布醒面10分
钟。

* 塑形 *



12 收口向下，再次按压排气，重
新团起。

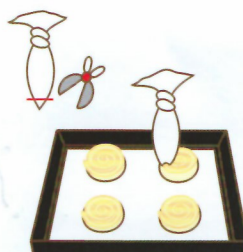
* 2次发酵 *



13 收口向下放置，放到烤盘上。

14 盖上麻布+湿布，在40℃下发酵
20~25分钟。

* 烘烤 *



15 将裱花袋的尖端剪去1~1.5cm，
在面团上中央的位置，挤出螺旋
状的花纹，烤制。
(190℃ 22~24分钟)