

红酒果莓面包

ベリー赤ワインブレッド



材料 4个份

| | |
|-----------------|------------|
| 红酒 (△) | 200g |
| 高筋面粉 | 110g |
| ① 干酵母 | 1 1/3 小勺 |
| 白糖 | 2大勺 |
| 红酒 (△去掉○的份) + 水 | 135 ~ 145g |
| 高筋面粉 | 110g |
| ② 盐 | 1 / 2 小勺 |
| 无盐黄油 | 10g |

| | |
|--------|----------|
| 红酒 (○) | 从△里取出5大勺 |
| 蔓越莓干 | 40g |
| 蓝莓干 | 20g |
| 葡萄干 | 40g |
| 腰果 | 60g |

【塑形】

| | |
|------|----------|
| 高筋面粉 | 1 / 2 大勺 |
|------|----------|

※ 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱

无盐黄油

蔓越莓干



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉

总统
无盐黄油 200g

美国蔓越莓市场协会
蔓越莓干

准备

- 将黄油放回室温状态。
- 将红酒 (200g) 用中火加热至沸腾后 1 分钟, 使酒精成分散去, 除去 3 里需要的量后, 移至布丁杯里, 和水混合在一起称量 (42 ~ 43℃)。
- 将美国蔓越莓干, 葡萄干和蓝莓干用热水烫过后用厨房纸巾吸去水分。放入耐热盆后, 加入红酒 (○), 盖上保鲜膜, 浸泡 (10 分钟 ~)。
- 将腰果烘烤后, 切 1cm 的块状。
烤箱...170℃ 7 ~ 10 分钟 (无需预热)
将美国蔓越莓干, 蓝莓干, 葡萄干沥干水分后, 和腰果混合在一起。

MEMO

红酒不需要太贵, 煮沸 1 分钟改中火
面团不要太紧, 割包不要太深

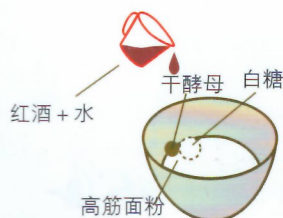


红酒果莓面包

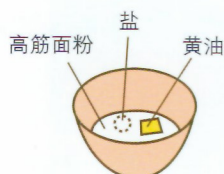
ベリー赤ワインブレッド

面包
高级

* 称量·揉面 *



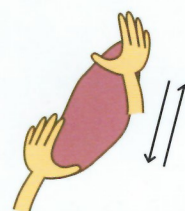
1 将①材料称量到打蛋盆里，往干酵母上倒入红酒和水，用木铲用力搅拌。



2 将②的材料称量在另一个打蛋盆里。

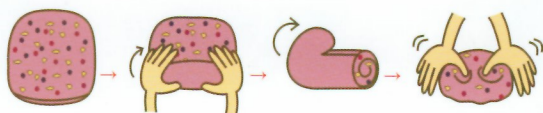


3 加入②的材料，为防止粉末飞溅轻轻搅拌。



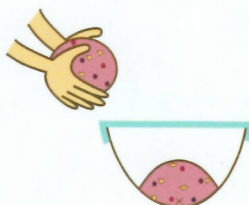
4 在桌子上揉面。

- 美国蔓越莓干
- 蓝莓干
- 葡萄干
- 腰果



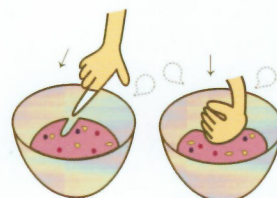
5 揉到8成时把面团展开到20cm，均匀铺满上记材料。从下往上卷后，再从左往右卷，把材料混合均匀。

* 第一次发酵 *



6 将面团团成团，缝朝下放入盆内盖上保鲜膜。40℃发酵25~35分钟。

* 手指测试·排气 *



7 手指测试，排出空气。

* 分割 *



8 分割4等份。

* 醒面 *



9 重新团成团，缝朝下盖上湿毛巾。醒面10分钟。



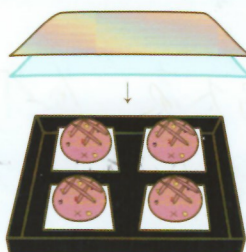
10 往盆里放入高筋面粉，准备4张12cm方形的烘焙纸。

* 塑形 *



11 缝朝下，排出空气，重新团成团。

* 第2次发酵 *

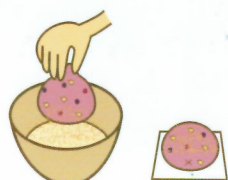


14 放在烤盘上，盖上保鲜膜和湿毛巾。40℃发酵20~25分钟。（预热烤箱）。

* 烘烤 *



15 烘烤。（190℃ 15分钟）



12 表面沾上高筋面粉后，缝朝下放在烘焙纸上。



13 用法棍刀在面团上切格子状。（横·竖各2条，宽度2~3cm，深度2~3mm）。