

# 芝士毛豆 & 白巧菠萝坚果包

枝豆チエダー & パインショコラ



★材 料★ 芝士毛豆3个・白巧菠萝坚果4个

① 高筋面粉 ..... 85g  
低筋面粉 ..... 40g  
干酵母 ..... 1 1/2 小勺  
白糖 ..... 1 大勺  
水 ..... 165~175g

② 高筋面粉 ..... 85g  
低筋面粉 ..... 40g  
盐 ..... 1/2 小勺

手粉（高筋）..... 适量

【塑形用 / 白巧菠萝】

菠萝干 ..... 20g  
腰果 ..... 15g  
白巧克力 ..... 15g  
高筋面粉 ..... 适量

【塑形用 / 毛豆芝士】

毛豆（冷冻带壳）..... 60g  
车打芝士 ..... 40g  
芝士粉 ..... 1 小勺  
黑胡椒 ..... 适量  
盐 ..... 1/8 小勺  
高筋面粉 ..... 适量

【烘烤用】

岩盐 ..... 适量

※ 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

高筋面粉 .....



王后  
柔风软欧粉 2.5kg

低筋面粉 .....



王后  
柔风糕点粉 2.5kg

★准备★

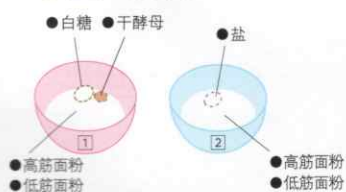
- 水提前加热到42~43℃备用。
- 菠萝干用热水氽烫后去除多余水分。
- 腰果放入烤箱烘烤。  
（烤箱不预热200℃ 10~12分钟）
- 将白巧克力币切成两半。

※MEMO※



# 芝士毛豆&白巧菠萝坚果包 枝豆チエダー & パインショコラ

## \* 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的干酵母上倒入水，  
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。  
5 面包盆底部撒上少许手粉，将面团团成团，收口向下，放进面包盆中盖上保鲜膜。40℃发酵25~35分钟。

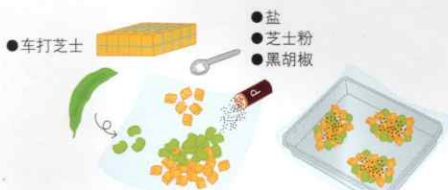
## \* 一次发酵 \*

## \* 第一次发酵中 \*

### 【芝士毛豆】



6 毛豆自然解冻或者包上保鲜膜加热解冻（500W30秒）。



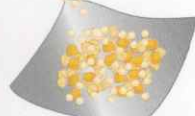
7 车打芝士切1cm的丁状，加入剥了壳的毛豆粒、盐、黑胡椒、芝士粉，混合均匀后分为3等分。

### 【白巧菠萝】



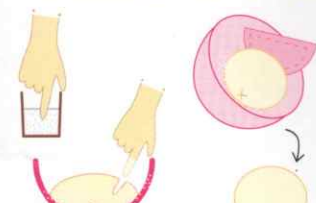
8 腰果用手掰碎成5mm的丁状。

### 【白巧克力】



9 菠萝干、腰果、白巧克力混合。

## \* 手指测试・排气・分割・醒面 \*



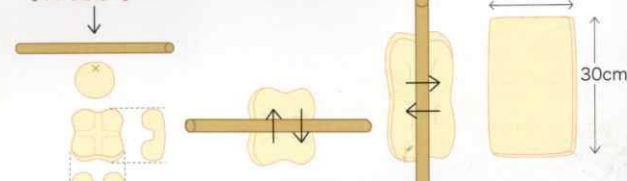
10 用手指戳一下面团，测试发酵程度。然后按压排去面团中的气体。



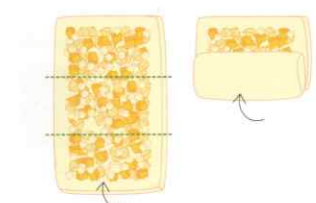
11 分割为2等分，其中一个团成团（白巧菠萝），另一个分割为3等分（芝士毛豆），重新团成团，收口向下盖上湿布醒面10分钟。

## \* 塑形 \*

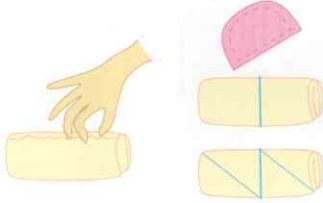
### 【白巧菠萝】



12 面团收口向上，擀面杖按压十字，擀成20x30cm的竖长形。



13 面团周围空出1cm，剩余部分全部铺上10，向前进行2次折叠后捏紧收口处。

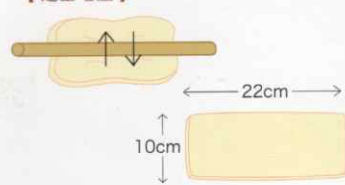


14 收口向下放置在桌面上，对半切开，再对角线切开（4个三角形）。

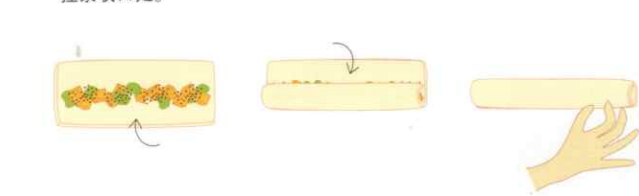


15 放置在铺上烘焙纸的烤盘上。面团表面筛上高筋面粉。

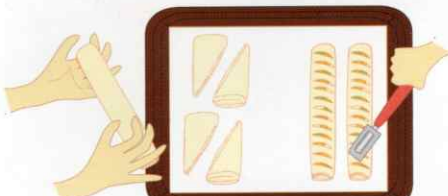
### 【芝士毛豆】



16 面团收口向上，擀面杖按压十字，擀成22x10cm的横长形。



17 在面团中央横向放上准备好的7。向前折叠1/3后，再向下折叠1/3，收口捏紧。



18 收口向下放入烤盘中。剩余面团使用同样的塑形方法。在毛豆芝士面包上面用割包刀进行割包，约倾斜30度，间距为5mm，深度为7~8mm。



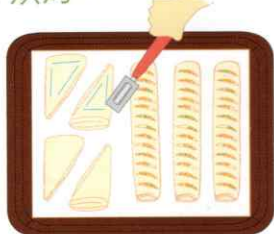
19 使用茶筛在面团表面筛上高筋面粉。

## \* 二次发酵 \*

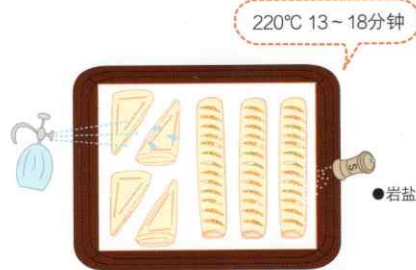


20 盖上保鲜膜+湿布，40℃发酵15~20分钟。预热烤箱220℃。

## \* 烘烤 \*



21 使用割包刀沿着三角形面团的边，割三条平行切口（深度5mm）。



22 在全体面团表面喷上水雾，芝士毛豆表面撒上岩盐后开始烤制。