

番茄牛肉立方包

ビーフシチューキューブ



材料 6cm 5个份

①	高筋面粉	80g
	干酵母	1小勺
	绵白糖	1大勺
	蛋液	26g
	水	70-80g

②	高筋面粉	80g
	盐	1/3小勺
	无盐黄油	20g

【塑形用・番茄牛肉酱】

☆	洋葱	30g
	蟹味菇	30g
	多味沙司	90g
	原味牛肉罐头	30g
	绵白糖	2小勺
	红酒	1大勺
	武士达沙司	1小勺
	番茄酱	1小勺
	玉米淀粉	2小勺

马苏里拉芝士碎 30g

蛋液 26g

面包糠 20g

【涂抹模具用】

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



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉

高筋面粉



王后
柔风软欧粉 2.5kg

无盐黄油



总统
无盐黄油 200g

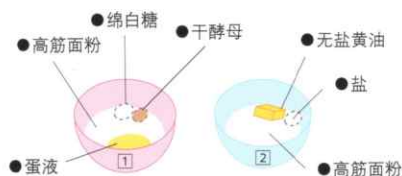
准备

- 蛋液和黄油提前置于室温。
- 将发面水调整至42~43℃的水温。
- 准备5个6cm的立方体模具。

MEMO

番茄牛肉立方包 ビーフシチューキューブ

* 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。

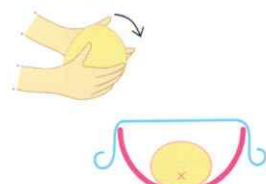


3 加入②的材料后，为防止粉末飞溅轻轻搅拌。



4 在桌上揉面。

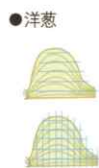
* 一次发酵 *



5 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。

* 第一次发酵中 *

【番茄牛肉酱】



6 洋葱切碎。
蟹味菇去除根部，切成1cm的块状。



7 在耐热容器中，加入步骤6和☆的食材，搅拌均匀。



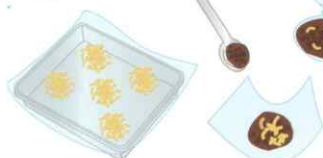
8 加入玉米淀粉搅拌均匀，松松地覆盖上保鲜膜。用微波炉加热500w5分钟。取出后整体搅拌均匀。



9 用保鲜膜贴面，放上冰袋冷却后分成5等分备用。

* 手指测试・排气・分割・醒面 *

● 马苏里拉芝士



10 将马苏里拉芝士碎分成5等分与番茄牛肉酱混合在一起备用。



11 进行手指测试，排出空气。



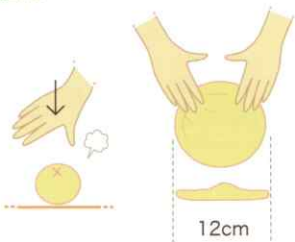
12 将面团分为5等份，团圆。收口向下，盖上湿布醒面10分钟。

* 醒面中 *



13 将模具内侧包括盖子，整体涂抹上黄油。

* 塑形 *



14 将面团收口朝上，用手指按压成12cm的圆形，边缘处偏薄。



15 将其中一份内馅放置在面团中心位置，将四周拉扯捏紧收口处。



16 抓住面团收口处，整体裹上蛋液，再蘸上面包糠。

* 二次发酵 *

* 烘烤 *



17 收口朝上移动入模具内，剩余的面团按照同样的方式塑形。

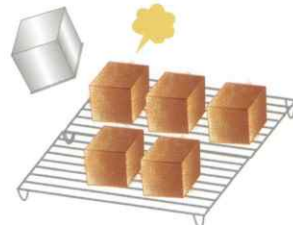


18 盖上盖子，放置在烤盘上，覆盖上湿布，40℃发酵20~25分钟。预热烤箱230℃。



19 确认发酵后的大小，重新盖好盖子放入烤箱烘烤。

230℃ 20~22分钟



20 整体烘烤上色后，从模具内取出，底部朝上散热。