

抹茶麻薯面包

米粉と抹茶の豆大福



★材料★ 6个份 1个: 215kcal

1 高筋面粉 65g
糯米粉 30g
干酵母 1小勺
白糖 2大勺
抹茶粉 2小勺
水 100~110g

2 高筋面粉 65g
盐 1 / 3小勺
无盐黄油 10g

【塑形用】

糯米粉 30g
白糖 15g
水 60g
玉米淀粉 1大勺
什锦豆馅 100g
高筋面粉 1大勺

【烤制用】

高筋面粉 2小勺

※ 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

净水器



可菱水
台上型Q601净水器

无盐黄油



总统
无盐黄油 200g

★准备工作★

- 黄油放置至室温下回暖。
- 事先把冷水加热至42~43℃备用。

MEMO



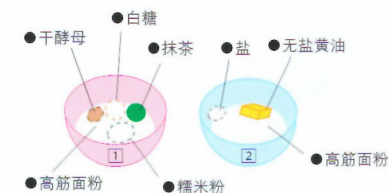
抹茶麻薯面包

米粉と抹茶の豆大福

面包
初级

* 称量·揉面 *

* 第1次发酵 *



1 把①的材料放入调理碗中称量。把②的材料，放到另一个调理碗中称量。

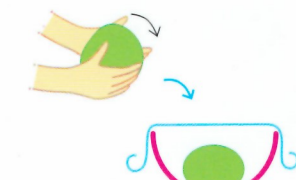
2 对准调理碗①中的酵母倒入温水，用木铲混合均匀。



3 在调理碗1中加入②里的材料，注意不要让面粉飞散，轻柔地混合均匀。



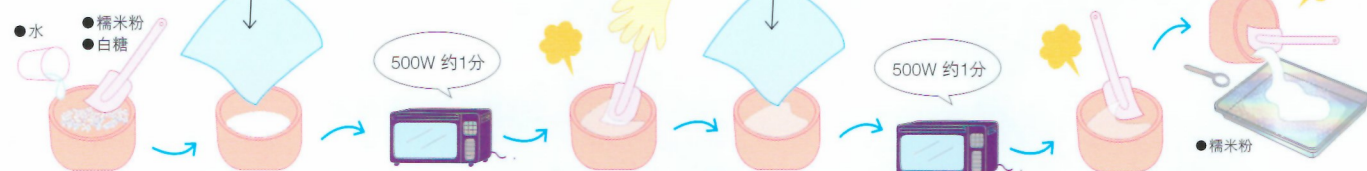
4 移至案上揉面。



5 将面团成一团，收口向下，放进调理碗中用保鲜膜盖起。在40℃的环境中放置25~30分钟。

* 第一次发酵中 *

【制作求肥】

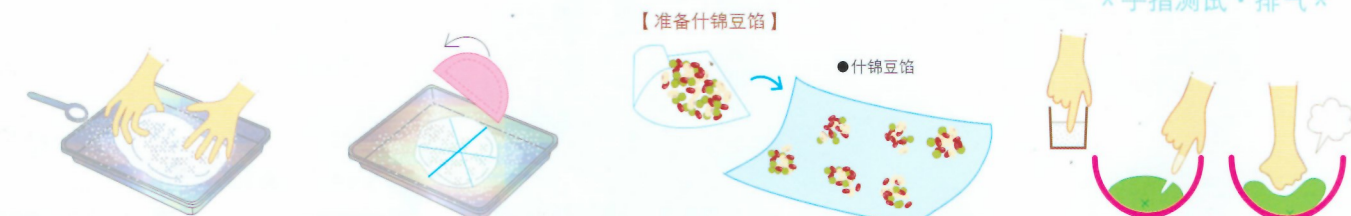


6 在耐热容器中加入糯米粉、白糖，混合均匀后加水，用橡皮刮刀搅拌均匀。

7 松松地盖上保鲜膜，用微波炉加热。当一部分变成Q弹的半透明年糕状时，整体搅拌一下。

8 再次松松地盖上保鲜膜，放进微波炉中继续加热。当内容物全部变得均匀透明时，取出再搅拌一下。

9 在烤盘中撒入一半的玉米淀粉，将牛皮糖倒在上面。



10 再在上表面撒上玉米淀粉，冷却至触摸时不会烫手，塑形成直径12cm的圆形。

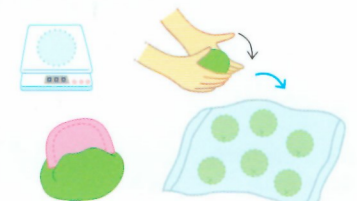
11 再次稍作冷却，切成如图的6等分。

12 什锦豆馅吸去水分后分成6等分。

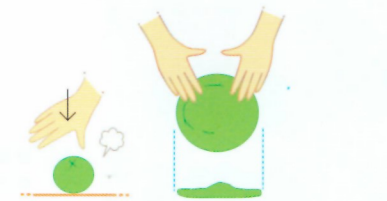
13 做手指测试·排气。

* 分割·醒面 *

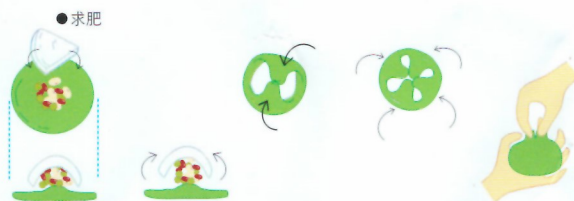
* 塑形 *



14 将面团分成6等分，并分别重新团好。收口向下放置，盖上湿布醒面10分钟。



15 收口向上，按压全体让气体充分排出。将面团边缘按得薄一些，把面团按成直径10cm的圆形。



16 在面团中央放上1/6分量的什锦豆馅，以及1/6分量的求肥，捏起面团的两边将馅料牢牢包住，捏紧收口。

* 2次发酵 *

* 烘烤 *



17 在面团表面蘸上高筋面粉，收口向下放置在铺了烘焙纸的烤盘中。



18 盖上保鲜膜和湿布巾，在40℃的温度下发酵20~25分钟。



19 在面团表面用滤茶器筛上高筋面粉，烘烤。