

# 草莓白巧软欧面包

ストロベリーホワイト



## \*材料\* 1个份 1473kcal

高筋面粉	90g
低筋面粉	20g
1 干酵母	1 $\frac{1}{3}$ 小勺
白糖	1大勺
牛奶	1大勺
水	125 ~ 135g

高筋面粉	90g
低筋面粉	20g
2 盐	1 / 2小勺
无盐黄油	20g

3 草莓干	20g
白巧克力	30g

### 【塑形用】

高筋面粉	1大勺
------	-----

※ 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

无盐黄油



总统  
无盐黄油 200g

## \*准备工作\*

- 黄油回暖至室温备用。
- 事先把冷水加热至42 ~ 43℃备用。
- 将白巧克力币切成两半。
- 将草莓干和白巧克力混合。

\*MEMO\*





# 草莓白巧软欧面包

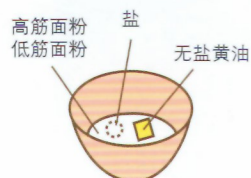
ストロベリーホワイト

## 面包 初级

### \* 称量·揉面 \*



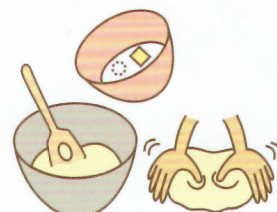
1 把1的材料放入调理碗中称量。



2 把2的材料放入另一个调理碗中称量。

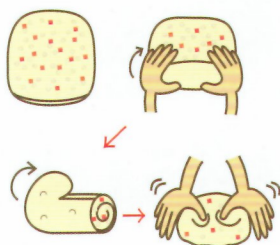


3 往调理碗1中的干酵母倒入温水，用木铲混合均匀。

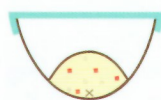


4 在调理碗1中加入2里的材料，注意不要让面粉飞散，轻柔地混合均匀后，移至案上揉面。

### \* 第1次发酵 \*

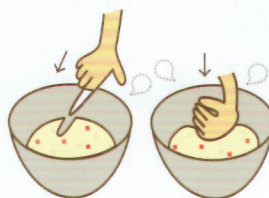


5 揉到8分匀的时候，将面团压扁展开，把3里的材料在面团表面铺匀。然后从离自己近的一边开始将面团卷起，再从一端开始将面团卷成团，让3的材料均匀散布在面团里。



6 将面团成一团，收口向下，放进调理碗中用保鲜膜盖起。40℃发酵25 ~ 30 分钟。

### \* 手指测试·排气·分割·醒面 \*



7 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。



8 把面团重新团成团。

### \* 醒面中 \*

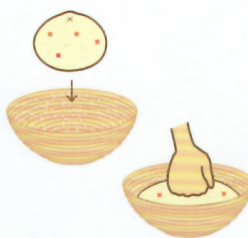


9 收口向下，盖上湿布醒面10分钟。



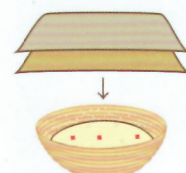
10 在模具里撒上高筋面粉，准备一张烘焙纸。

### \* 塑形 \*



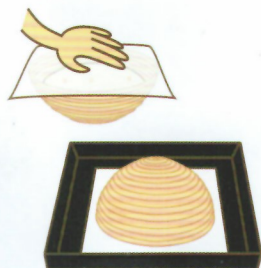
11 把面团再重新团好，收口向上放到模具里。轻轻按压一下，让面团适应模具的形状。

### \* 2次发酵 \*

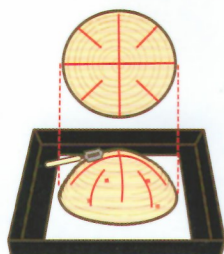


12 盖上保鲜膜+湿布，在40℃下发酵20 ~ 25分钟。

### \* 烘烤 \*



13 把烘焙纸盖在模具口上，两手上下分别按住模具和烘焙纸，连同模具和面团一起翻过来。将面团和烘焙纸一起放到烤盘上，脱模。



14 用整形刀切出十字形，然后再在切痕中间的4处离中心5cm左右的地方切出切痕（深度5mm左右）。



15 放入烤箱烤制。（220℃ 22~25分钟）