- 豆沙油酥饼-

- 食材清单 -

【主面团及馅料】

面粉250克 温水135克

白糖15克 酵母 3 克

豆沙馅240克

【油酥材料】

面粉135克 花生油68克

- 做法 -

1.准备好材料。

2.将水、白糖、中筋面粉、酵母混合，揉至光滑，取出揉圆盖上保鲜膜放入温暖处发酵。

3. 油酥所用的面粉放入碗中，淋上烧热的花生油。

4.先用筷子搅拌成絮状，等晾至不烫手时揉匀。

5.将油酥分成均匀的6份，豆沙馅分成均匀的12份，分别滚圆备用。

6.面团发酵至原来两倍大时，手指戳面团一小洞，不回缩即为成功。

7.取出揉均匀排气后分成均匀的6份，取一个面团按扁成饼状，放入油酥。

8.像包包子一样包起来，收口捏紧朝下按扁擀成椭圆形，两边分别往中间对折。

9.再次擀成长方形，由上往下卷起，然后从中间一切为二，收口朝上按扁。

10.擀成饼皮放入豆沙馅，收口捏紧朝下按成饼状，依次做好摆放入锅中。

11.小火至两面金黄色即可。

12.完成。