

## 核桃起司软欧



“只要有了面包，所有的伤痛都会减少一些” — Miguel De Cervantes Saavedra

**备制面团：**  
2小时30分钟左右

**烘焙：**  
15分钟

**饮品搭配推荐：**  
摩卡咖啡与坚果相调和  
有着超乎想象的默契

**难度：**  
👤👤👤 (容易)

**评级：**  
★★★★★ (No Ratings Yet)

### 食材（可焙制10个/250克）

#### 汤种面团

高筋粉 75克

开水 75克

#### 主面团

高筋粉 1000克

燕子高活性干酵母一包 15克

糖 50克

盐 20克

师傅300改良剂-柔软型 5克

汤种面团 150克

水 680克

黄油 50克

核桃仁 150克

耐烤芝士丁 150克

### 汤种面团

1. 将开水与高筋粉一起搅拌至均匀混合
2. 把汤种面团盖上保鲜膜，放入冰箱冷藏室中冷藏16小时



### 主面团

1. 先将汤种面团取出，置于室温中回暖
2. 之后将除核桃仁、耐烤芝士丁之外的所有配方（包括汤种面团）搅拌均匀，揉至面筋完全扩展（能拉出薄膜的扩展阶段）



3.加入核桃仁与耐烤芝士丁进行搅拌，揉至混合均匀

4.将揉好的面团盖上湿布或保鲜膜，在室温下进行第一次发酵,直到面团体积变为2-2.5倍大小（28度的温度下需要30-40分钟）

5.分割成250克/个，微收口



6.将面团排气后滚圆，在28°C温度下松弛60分钟

7.松弛完后，用手压出空气，成型





8.最终醒发：将成型好的面团盖上湿布或者保鲜膜，在32°C温度下醒发40分钟（28°C温度下醒发1小时），直至面团体积变为2-2.5倍的大小

9.剪出3道刀口



10.上下火200°C预热烤箱，中层，烘烤15分钟左右，直到面包表皮呈现金黄色即可出炉（由于家庭烤箱温度有偏差，请根据实际情况调整）

11.成品出炉

