

## 意式番茄软欧



“好的面包在烘焙时散发出香气，就像潺潺的流水声，绽放出难以言喻的洁白与美妙” — M.F.K.Fisher

**备制面团：**  
2小时30分钟左右

**烘焙：**  
15分钟

**饮品搭配推荐：**  
兼具酸甜口感的香草番茄干面包  
可敌过强烈酸味的乞力马扎罗咖啡

**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

燕子高活性广干酵母一包 15克

盐 20克

意大利香草香料 25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

小番茄干 300克

糖 50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.之后将除小番茄干、意大利香草香料之外的所有配方（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.加入小番茄干与意大利香草香料进行搅拌，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.表面撒面粉



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

