



栗子蔓越莓面包



这种甜咸相宜的口味将为您的味蕾带来惊喜。

制备时间:

3小时

烘烤时间:

烘烤时间取决于机器和所选程序的类型。感谢您参考机器说明书。

15分钟

评级:

★★★★★ (1 votes, average: 5.00 out of 5)

准备



手工制作

制备过程:

- 1 - 在碗内拌匀面粉和盐。加入温水和酵母。
- 2 - 用刮刀搅拌2分钟。再次拌匀直至形成光滑的面团。
- 3 - 在台面上使用擀面杖完成揉捏之后，您的面团应该光滑且略带弹性。最后加入栗子和蔓越莓。
- 4 - 将面团揉成球状，置于您的容器内。盖上湿布并在温暖处发酵30分钟。
- 5 - 将面团分为3等份，揉成长面包的形状，将其置于您的烤盘上，至少留有10厘米的间隔。
- 6 - 将其置于湿布下，直至体积翻倍（约45分钟）。用刀在面包顶部切口。
- 7 - 在面包表面喷水。烤箱预热至220 ° C，烘烤14-15分钟。

成分

面粉 (T55) :	533 克
水:	460 毫升
鲜酵母:	33 克
黑麦面粉 (T170):	133 克
栗子块:	200 克
蔓越莓:	133 克