



## 虾仁布里欧修



您也可以使用大虾或小龙虾的尾巴。

**制备时间:**  
2小时20分钟

**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。  
20分钟

**评级:**  
★★★★★ (No Ratings Yet)

### 准备



手工制作

#### 制备过程:

- 1 - 在碗内拌匀面粉、糖和盐。
- 2 - 加入温牛奶、鸡蛋和酵母。
- 3 - 用刮刀搅拌2分钟，得到光滑的面团。
- 4 - 加入小方块的温和黄油，然后再次搅拌，得到光滑的面团。最后在您的台面上擀面团。您的面团应该光滑且略带弹性。
- 5 - 揉成一个球状面团，并将其置于容器中。发酵30分钟。
- 6 - 取出面团，将其分为20等份，然后加入虾仁。将面团放入模具中将其置于湿布下，直至体积翻倍（1小时45分钟）。烤箱预热至180-190°C，放入面包烘烤20分钟

#### 成分

盐:	11克
牛奶:	287毫升
黄油:	53克
鸡蛋:	1个
灰虾:	333克
面粉 (T55) :	533克
糖:	53克
鲜酵母:	33克