



音乐面包



音乐面包为薄片形式，薄如可丽饼；诞生于撒丁岛，和开胃酒搭配食用。如果加热并淋上橄榄油和少许盐，口味更佳。

我的小贴士：

如同开胃酒般需要小口地享用，食用音乐面包常常配以大量多色的沙拉。

制备时间：

2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。

2分钟

评级：

☆☆☆☆☆ (No Ratings Yet)

准备



手工制作

制备过程：

- 1 - 在碗内混合所有成分，揉捏直至完全混合。
- 2 - 将面团发酵90分钟，盖上湿布。
- 3 - 将面团擀成1毫米的厚度。
- 4 - 烤箱的托盘预热至最高温度。
- 5 - 放入烤箱中烘烤1-2分钟。
- 6 - 取下面包，将其从中间分开。
- 7 - 将两部分放回烤箱烘烤1分钟。
- 8 - 从烤箱中取出，食用前撒上油和盐。

成分

小麦面粉：	667克
盐：	13克
水：	433毫升
鲜酵母：	13克