



苹果巧克力卷



咬一口这个面包，品尝苹果独特的酸甜果味与巧克力的浓郁口感...

制备时间:
2小时40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。
15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、盐、糖、黄油和蛋黄。
- 2 - 搅拌水和酵母并加入碗内。
- 3 - 用刮刀搅拌2分钟，加入切块的苹果和巧克力片。再次拌匀，直至形成光滑的面团，使用擀面杖完成揉捏过程。
- 4 - 将面团揉成球状，将其放回碗内，盖上布。在温暖处发酵75分钟。
- 5 - 取出球状面团，将其分为4等份，盖上布松弛10分钟。捏成4个汉堡胚，将其置于烤盘上，盖上布醒发120分钟。
- 6 - 烤箱预热至180 °C，将汉堡胚置于烤箱中烘烤20分钟。

成分

黄油:	40克
面粉 (T55) :	333克
巧克力片:	60克
盐:	7克
全麦面粉:	60克
糖:	60克
蛋黄:	1个
水:	80毫升
苹果:	60克
干酵母:	4克