



## 无面筋面包



更容易消化的面包的配方。

### 小贴士:

烤盘不应过大，面团的面筋十分脆弱，边缘有助于在烘烤过程中保持形状。

### 制备时间:

0小时45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:

★★★★★ (1 votes, average: 4.00 out of 5)

### 准备



手工制作

### 制备过程:

- 1 - 在碗内加入面粉、荞麦、马铃薯淀粉、玉米淀粉、泡打粉、盐、糖并使用打蛋器轻轻搅拌。
- 2 - 加入温水和干酵母。用刮刀搅拌2-3分钟，得到均匀的糊状物。
- 3 - 将糊状物直接倒入模具中，到一半位置。醒发并达到模具的¾处（约20分钟）。
- 4 - 喷上水，并在预热至210°F的烤箱内烘烤。让其烘烤15分钟（对于小烤盘而言）。

成分	
盐:	8克
糖:	33克
水:	273毫升
荞麦粉:	200克
马铃薯淀粉:	200克
玉米淀粉:	200克
干酵母:	16克