



什锦面包



工作中对抗疲劳的配方!

小贴士:

在面团卷上喷水, 然后在预热至190 ° C的烤箱中烘烤10-12分钟。

制备时间:

0小时42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。
12分钟

评级:

★★★★★ (No Ratings Yet)

准备



手工制作

制备过程:

- 1 - 在烤箱中略微烘烤一下榛子。在碗内拌匀面粉和盐。加入温水、酵母、黄油和蜂蜜。
- 2 - 用刮刀搅拌2分钟。再次搅拌, 得到均匀的糊状物。在中间放入坚果,继续搅拌, 直至形成面团。
- 3 - 分割球状面团, 然后将其置于您的容器中。盖上湿布并在温暖处发酵30分钟。
- 4 - 取出球状面团, 将其擀成矩形形状 (约1.5厘米厚)。将其切成1.5厘米宽的条状。
- 5 - 在湿布上擀条状物, 然后加入麦片中。将其置于您的炉灶上。让其再醒发30分钟。烤箱预热至190 ° C, 然后烘烤。烘烤时间应为10-12分钟。

成分

杏仁:	100克
面粉 (T55) :	200克
液体蜂蜜:	67克
葡萄干:	100克
盐:	8克
全麦粉:	200克
水:	133毫升
黄油:	67克
榛子:	100克
麦片:	67克
干酵母:	11克