



德克萨斯—墨西哥面包



辛辣调增强了甜辣椒的香味。因玉米的添加而更为紧实且金黄的面芯使这款面包成为制作吐司和三明治的理想之选。

制备时间:

4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。
20分钟

评级:

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

准备



手工制作

制备过程:

- 1 - 在碗内拌匀面粉、玉米粉和盐。
- 2 - 将牛奶和水与酵母搅拌，并加入碗内。
- 3 - 用刮刀搅拌2分钟，然后加入辣椒丁和墨西哥混合香料。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60分钟。
- 5 - 取出球状面团，将其分为4等份，盖上布松弛10分钟。将面团捏成4个长卷，将其置于烤盘上，盖上布醒发2个小时。
- 6 - 烤箱预热至220 °C，将长卷置于烤箱中烘烤20分钟。

成分

面粉 (T55) :	500克
墨西哥混合香料:	20克
玉米粉:	60克
盐:	12克
全麦面粉:	140克
牛奶:	10毫升
水:	450毫升
青椒:	9克
黑麦面粉:	140克
干酵母:	9克