



苹果和苹果汁面包



任何苹果都可以使用，但是煮熟时变软的苹果尤为适用。

制备时间:
3小时25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。

评级:
★★★★★ (No Ratings Yet)

准备



机器烘制

制备过程:

- 1 - 按下列顺序将各种成分倒入锅中：冷的苹果汁、盐和糖。
- 2 - 加入面粉和酵母。
- 3 - 选择程序1，重量和烘烤程度，然后开始。
- 4 - 前5分钟揉捏之后，加入软化的黄油。听到哔哔声时，加入切块的苹果。
- 5 - 烘烤开始时，用蛋液刷面包，并在顶部撒上苹果切片。
- 6 - 程序结束时，取出锅并倒出面包。

成分

黄油:	60 克
面粉 (T55) :	500 克
盐:	9 克
糖:	30 克
干酵母:	5 克
苹果:	240 克
苹果汁:	300 毫升