



戈贡佐拉与核桃布里欧修



如果您不喜欢戈贡佐拉强烈的味道，请用腌制的羊乳酪块代替。您也可以使用黑橄榄和蜂蜜油腌制的羊乳酪来替代核桃。

制备时间:
2小时17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



制备过程:

- 1 - 按下列顺序将各种成分倒入容器中：水、切块的戈贡佐拉、蜂蜜和盐。
- 2 - 加入面粉和酵母。
- 3 - 选择程序2，面包的重量、烘烤并开始。
- 4 - 听到机器哔哔声，加入核桃。
- 5 - 烘烤开始时，在布里欧修上刷上蛋液，并撒上香草点缀。

成分

戈贡佐拉:	190克
液体蜂蜜:	40克
盐:	7克
水:	245毫升
核桃:	125克
面粉 (T55) :	510克
干酵母:	10克