



## 早餐松饼



自制水果原浆的完美搭配。

**制备时间:**  
1小时30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



手工制作

### 制备过程:

- 1 - 按下列顺序将各种成分倒入一个容器中：水、牛奶、植物油、鸡蛋、盐和糖。
- 2 - 加入面粉、泡打粉和鲜酵母。
- 3 - 选择程序10开始。
- 4 - 一旦程序完成，用圆饼刀切出一个松饼。在家庭尺寸的锅上烘烤松饼。
- 5 - 趁热出炉，浇上一些融化的黄油。

### 成分

面粉 (T55) :	167 克
盐:	7 克
糖:	27 克
牛奶:	167 毫升
干酵母:	11 克
水:	300 毫升
面粉 (T45):	167 克