



潘妮朵尼 (奶酪—腌火腿—番茄干)



一种美味的节日甜面包，是意大利庆祝圣诞节的传统方式！

制备时间:
3小时22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锅中：水、油、蛋黄、糖、盐、面粉和酵母。
- 2 - 将锅置于机器中。选择程序4，并按下“开始—停止”按钮。
- 3 - 5分钟揉捏之后，加入软化的黄油。
- 4 - 当您听到哔哔声时，加入火腿片和番茄干，3分钟之后加入切块奶酪。
- 5 - 烘烤周期开始时，在潘妮朵尼的顶部轻轻刷上蛋液。
- 6 - 周期结束前1小时50分钟，将剩下的火腿切成1厘米宽的条状，包裹在球状面团的周围。
- 7 - 周期结束时，关闭机器，取出锅并倒出托尼甜面包。

成分

黄油:	60克
面粉 (T55) :	370克
莫扎里拉:	100克
番茄干:	15克
盐:	7克
水:	160毫升
橄榄油:	30毫升
糖:	5克
蛋黄:	4个
腌火腿:	30克
鲜酵母:	27克