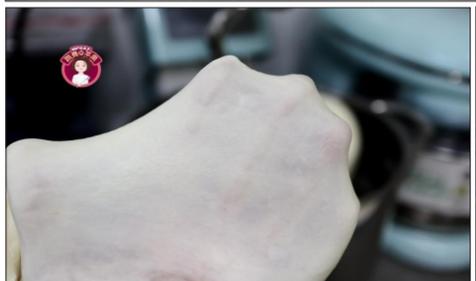


超喜欢这个发酵法,面包柔软有香气,1个面团能做出百种面包



最近有的是时间,宅在家里也不能虚度,所以我随手做了几个香肠卷面包,虽然只有6个小面包,但是一家人的早餐主食基本上就有了。

最近特别喜欢用波兰种,头天晚上做好酵种面团放冰箱,第二天上午取出,室温下放置一会儿,酵种恰到好处。用波兰种做的面包柔软拉丝有香气,放3天都不硬,比直接发酵法的口感和风味不知要好多少倍。

这配方我没有严格按照波兰种和主面团的比例做的,但也一点儿没影响成品的口感。冰箱里有一袋台式香肠,还是年前囤的呢,真空包装不怕放,除了中间给孩子做披萨饼用了一袋外,还剩下,所发只能卷5个面包。剩下的面团也没难倒我,为了与其它5个面包卷能同时成熟,我把这个做成了

面包结。没有香肠的衬托,这面包也依然好吃。

-----【波兰种香肠面包】-----

【波兰种材料】高筋面粉50克,酵母0.5克,凉水50克

【主面团材料】高筋面粉150克,凉水90克,白糖10克,盐2克,干酵母2克,黄油15克,香肠5根,表面刷蛋液适量

【数量】6个

【烘烤】烤箱中层,上火180度,下火200度,18分钟

【制作过程】

1. 提前做个波兰种:50克高筋面粉,50克凉水,0.5克酵母,搅拌成团后蒙保鲜膜,放室温下发酵30分钟,再放冰箱冷藏发酵一夜;这样第二天使用时可节约波兰种发酵的

等候时间;如果当天使用,发酵需3小时左右;

2. 待面团表面出现大小不等的气泡时,发酵就到位了;用勺子将面糊扒起来,内部有大大小小的气孔,而且有明显的拉丝;

3. 面包主材准备好:吐司粉(高筋面粉)150克,波兰种发面团,白糖10克,盐2克,耐高糖干酵母2克,黄油15克,凉水90克;

4. 除黄油外的所有材料入揉面桶中;

5. 先用1档慢速将材料搅拌成团,约5分钟;面团能够撑出这种粗膜,加入黄油;

6. 先用1档慢速将黄油完全揉进面团中,再转3档中速将面团打滋润,柔软而不粘盆壁,揪一块面团不粘手,能撑出有弹性的透明薄膜;因为要做小面包,不必揉出极薄的手套膜;

7. 面团从揉面桶中取出,放在保鲜盒中,在温暖湿润处基础发酵;

8. 我放在了发酵箱中,温度30,湿度65;

9. 面团是原来的2倍大时,手指蘸面粉在面团顶部戳个洞,不塌陷不回缩,发酵成功;

10. 案板上撒少许面粉,面团倒在案板上,轻轻拍打排气,称重分成6等份,分别揉圆,蒙保鲜膜静置10分钟左右;

11. 松弛好的面团按照从上向下的顺序依次操作:用手把面团拍打成椭圆形;下边向中间折;上边向中间折,压住先前的面片约1公分;将下边向上滚动;滚成圆柱形,接

口捏严;

12. 6个面团依次做成圆柱,再分别滚长至35公分左右;

13. 取一根香肠,面团从一端缠绕,将起点压住,绕到结尾时将面条尾端塞进面卷中,防止烤的时候散开;

14. 5根香肠做成了5个香肠卷,剩下的1根没有香肠了就做成了一个面包结;放在不粘烤盘里,温暖湿润处二次发酵;

15. 香肠卷发至原来的1.5-2倍大小时,表面刷蛋液,送入预热好的烤箱中下层,上火180度,下火200度,18分钟;根据烤箱的实际情况来调整温度和时间;

16. 烤好的面包立即出炉,晾架上晾凉后入袋保存;看,上色非常好,上下面箭都是一样颜色。

注

1. 此方用的波兰种,不着急用可提前一晚搅拌好面糊,放冰箱冷藏发酵;面粉与水的比例为1:1,酵母为0.5-1%(时间越长,酵母越少)。酵头面粉量一般为主面团面粉量的25%,但也并不限于此比例;酵种表面及内部有大大小小的气泡和拉丝即可使用;

2. 用此方做出面包柔软、细腻、拉丝效果好,而且面包风味比直接发酵法要好;

3. 此方百搭,可长期使用,只要肯花心思,100种小面包造型都可以;

4. 烤的时间和温度视使用烤箱的实际情况来调整。

6-119 绝对新鲜美味专业寿司料理

各類壽司拼盤
海鮮烏冬面
日式鷄套餐
鰻魚飯套餐
牛肉刀削麵
生魚片
招牌龍卷
珍珠奶茶
咖啡,冷(熱)飲

地址:15108 Frederick Road, Rockville, MD 20850



稻壽司

Inari Sushi



請扫码入稻壽司群

每晚6:30後 特價

營業時間:9:30am - 8:30 pm

電話:301-315-8818

Gift Certificate

凡購買禮品卷\$100以上有10%優惠

10% off on purchases above \$100



6-100

鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理

欢迎旅行团光临

特色菜系:本店靠近泰森角购物中心,5分钟车程

贵妃鸡
北京鸭
XO生蝴蝶
香脆鱼片
金沙龙虾
特色黑椒牛柳
金条鱼球



莲花园

Lotus Garden

电话:703-255-9888

传真:703-255-5188

地址:224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面
陕西刀削面美味正宗

