



金柑麥麵包



製作材料 (約 18 人份)

金柑蜜餞	260 克
高筋麵粉	1,300 克
鹽	26 克
酵 母	16 克
水	624 克
糖	78 克
鮮 奶	130 克
柑橘優格	130 克
蔓越莓	195 克
奶 油	78 克



製作方法

1. 將金柑橘切成細丁。
2. 將所有材料除了奶油，放入攪拌缸，先慢速攪拌一分鐘，混合所有材料再改用中速攪拌約 5 分鐘。
3. 加入奶油攪拌到完成階段。
4. 完成階段 (麵團可拉出薄膜)。
5. 攪拌完成收圓麵團，放入發酵箱第一次發酵 60 分鐘。
6. 分割重量，每個 150 公克，每個麵團滾圓，再做第二次發酵 15~20 分鐘。
7. 整形，揪捲 2 次，放入發酵箱。第三次發酵 40 分鐘並預熱烤箱上火 200°C 下火 190°C。
8. 入烤箱前，灑上麵粉並劃刀，烘烤時間為 20~25 分鐘，烘烤時間 20 分鐘 (可更換烤盤方式，麵包上色較均勻) 後，即完成。

