





金柑貝果



製作材料 (約 24 人份)

高筋麵粉	882 克
低筋麵粉	588 克
砂糖	88 克
乾酵母	15 克
鮮奶	441 克
雞蛋	74 克
冰水	294 克
奶油	74 克
鹽	25 克
麥芽糖漿	59 克



貝果夾心內餡



乳酪	882 克
金柑 (柑橘) 蜜餞	588 克
糖粉	88 克
動物鮮奶油	15 克



製作方法

1. 將所有材料，除了奶油和鹽放入攪拌缸。
2. 先用慢速攪拌 2 分鐘後鬆弛 15~20 分鐘。
3. 加入鹽攪拌 3 分鐘後，放入奶油打至麵團可拉出薄膜。
4. 把麵團取出滾圓後，進行第一次發酵 (40 分鐘)。
5. 步驟 4 結束後分切麵團 (100 公克 / 個)，再做第二次發酵 (10~15 分鐘)。
6. 麵團擀平放入蜜餞丁。
7. 捲成甜甜圈狀後再發酵 30 分鐘。
8. 準備 80 度熱水加入麥芽糖漿，將貝果麵團兩面各燙 10 秒，撈起後瀝乾靜置。
9. 烘烤 12 分鐘後，更換烤盤方向再烤 5 分鐘即完成品。

