

金柑起司麵包


製作材料 (約 18 人份)

老 麵

高筋麵粉	250 克
酵 母	3 克
常溫水	160 克





酵母	16 克	奶油	 73 克
老麵	366 克	金柑蜜餞或柑橘丁	183 克
高筋麵粉	976 克	(烤過)核桃	183 克
胚芽粉	244 克	起司丁	540 克
砂糖	61 克		
鹽	18 克		
冰水	732 克		



製作方法

1. 將酵母溶入水中，再倒入麵粉混合揉搓成團，放置發酵約 1 個小時。
2. 老麵發酵 1 小時後，將高筋麵粉、胚芽粉、砂糖、鹽、老麵、酵母、冰水放入攪拌機慢速攪拌 1 分鐘。
3. 再轉中速攪拌 6~7 分鐘並放入奶油攪拌均勻。
4. 打至麵團可以拉出薄膜。
5. 再放入蜜餞丁及核桃攪拌均勻。
6. 放入發酵箱發酵 40 分鐘，翻面再發酵 20 分。
7. 發酵後分割麵團（約 180 克 / 個），滾圓後再發酵 15~20 分鐘。
8. 將麵團整形後包入起司丁，揉成橄欖形或圓形並進行最後發酵（40 分鐘）。
9. 麵團表面灑上麵粉並劃刀，進烤箱烘烤 20~25 分鐘後，即完成品。

