



義式金柑麥麵包



製作材料 (約 18 人份)

高筋麵粉	1,010 克
可可粉	71 克
酵 母	12 克
鹽	14 克
砂 糖	111 克
奶 粉	30 克
老 麵	330 克
冰 水	689 克
奶 油	81 克
柑橘丁	152 克



奶酥餡

奶 油	158 克
糖 粉	72 克
鮮 奶	32 克
蛋	56 克
奶 粉	180 克



老 麵

高筋麵粉	200 克
酵 母	2 克
常溫水	128 克



製作方法

1. 將老麵材料混合在一起並揉搓成團，放置發酵約 2 個小時。
2. 老麵發酵 2 小時後，將高筋麵粉 / 可可粉 / 奶粉 / 奶油 / 酵母 / 鹽 / 砂糖 / 老麵 / 冰水。放入攪拌機中，先用慢速攪拌 1 分鐘，轉中速攪拌 6~7 分鐘後，加入奶油至麵團可以拉出薄膜，再放入柑橘丁攪拌均勻，放入發酵箱發酵 40 分鐘，翻面再發酵 20 分。
3. 發酵後，分割麵團每個約 160 克，滾圓再發酵 15~20 分鐘。
4. 奶酥 材料製作：將奶油 / 糖粉，攪拌均勻，分數次倒入鮮奶及蛋均勻後，再拌入奶粉攪拌均勻備用。
5. 麵團二次發酵後，擻平麵團包入奶酥，整形成橄欖形狀，再發酵 40 分鐘並預熱烤箱上下火 180°C。
6. 進烤箱前，麵團表面灑上麵粉並劃刀，烘烤時間 25 分鐘後即完成。



