



# 歐式金柑麥麵包



## 製作材料 (約 18 人份)

高筋麵粉	1,120 克
蜂 蜜	22 克
砂 糖	112 克
鹽	17 克
老 麵	595 克
酵 母	2 克
冰 水	605 克
奶 油	67 克
金柑蜜餞丁或柑橘丁	336 克



## 老 麵

高筋麵粉	340 克
伯爵紅茶	14 克
酵 母	3 克
常溫水	238 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 1 個小時。
2. 老麵發酵 1 小時後，將高筋麵粉 / 蜂蜜 / 砂糖 / 鹽 / 老麵 / 酵母 / 冰水，放入攪拌機中，先用慢速攪拌 1 分鐘，再轉中速攪拌 6~7 分鐘，放入奶油，打至麵團可以拉出薄膜。
3. 再放入金柑丁攪拌均勻，放入發酵箱發酵 40 分鐘，翻面再發酵 20 分。
4. 發酵後，分割麵團每個約 180 克，滾圓再發酵 15~20 分鐘。
5. 二次發酵後，將麵團整形為橄欖形，做最後發酵 40 分鐘。預熱烤箱，上火 190°C 下火 180°C。
6. 進烤箱前，麵團表面灑上麵粉且劃刀，烘烤時間 20~25 分鐘後即完成。

