

美滋滋小面包 乐悠悠汇生活

■ 国家二级面点师 顾佳梅

面包是以小麦粉为主要原料,辅以酵母、鸡蛋、油脂、果仁等,加水调制成的膨松面团,经过发酵、成形、醒发、烘烤等工艺加工而成的焙烤食品。根据面包制作的原料及工艺不同,分为甜软面包、硬式面包、脆皮面包、起酥面包等种类。本期我们就用一次发酵法制作几款广受欢迎,营养丰富,好吃又好做的软质面包。



汉堡包

用料 面团:高筋面粉250克,白砂糖40克,蛋液15克,奶粉8克,干酵母4克,水125克,盐3克,黄油20克。

表面装饰:白芝麻适量

做法

步骤1

搅拌:面团部分除黄油和盐外,所有材料混合揉成团,再加入盐和室温软化后的黄油,揉到可以拉出薄膜,此时面团温度控制在28°以内,手工和面时间一般在15-20分钟左右。

步骤2

基础醒发:把揉好的面团放入容器盖保鲜膜,温度25°醒发15分钟。

步骤3

分割:面团平分为6份,每份搓圆,至表面光滑后盖保鲜膜松弛10分钟。

步骤4

整形:将面团再次搓圆并稍拍扁,表面薄薄涂一层水,捏住面团底部粘上芝麻。

步骤5

最后醒发:将整形好的面团放在温度35°,湿度80%的条件下进行最后醒发,至2倍大,时间约为45分钟。

步骤6

烘烤:烤温180°,时间17分钟左右。



芝士香葱火腿面包



用料 面团:同汉堡包

表面装饰:火腿40克,小葱12克,色拉酱60克,马苏里拉芝士60克,番茄沙司适量,蛋液适量。

做法

步骤1至3同汉堡包

步骤4

整形:将面团制作成梭形。

步骤5

最后醒发:将整形好的面团放在温度35°,湿度80%的条件下进行最后醒发,至2倍大,时间约为45分钟。

步骤6

装饰和烘烤:在醒发好的面团表面先整体刷蛋液,再将火腿粒撒在面团上,接着撒上马苏里拉芝士,撒上小葱,最后色拉酱和番茄沙司分别装入裱花袋剪小口挤在表面。送入烤箱,烤温180°,时间17分钟左右。

菠萝面包



用料 面团:同汉堡包

菠萝皮:黄油30克,糖粉30克,蛋液13克,低筋面粉60克。另准备刷表面全蛋液适量。

做法

前期准备:将菠萝皮材料中糖粉与黄油搅拌均匀,分次加入蛋液,最后拌入面粉,搅拌均匀。天热黄油易融化导致面团过粘,可成团后放入冰箱冷藏,稍硬一些

后,均匀分割成6份,包好保鲜膜待用。

步骤1至3同汉堡包

步骤4

整形:将面团再次搓圆,将搓圆的面团包入压扁的菠萝皮中,成形。用菠萝皮模具轻轻在面皮上刻出纹路。(菠萝皮直接用手压扁会粘手,可覆盖保鲜膜压扁)

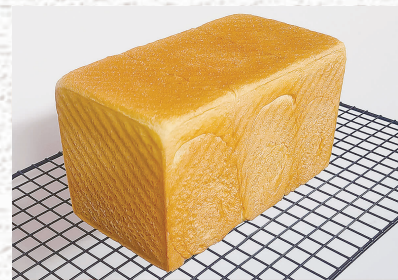
步骤5

最后醒发:将整形好的面团放在温度30°,湿度80%的条件下进行最后醒发,至2倍大,时间约为50分钟。

步骤6

烘烤:完成最后醒发后,刷蛋液。烤温180°,时间17分钟左右。

牛奶吐司



用料 面团:高筋面粉250克,白砂糖45克,蛋液20克,奶粉10克,干酵母4克,牛奶135克,盐2克,黄油25克。

做法

步骤1至2同汉堡包

步骤3

分割:面团平分为3份,每份搓圆,至表面光滑后盖保鲜膜松弛10分钟。

步骤4

整形:取一个面团,用擀面杖擀成椭圆形,然后翻面,自下往上卷起。如有气泡用手拍掉。三个面团全部卷好后盖保鲜膜松弛10分钟。取一个松弛好的面团擀开,再翻面卷起,圈数约为2.5圈为宜。全部卷好后,放入吐司盒。

步骤5

最后醒发:将整形好的面团放在温度32°,湿度80%的条件下进行最后醒发,至吐司盒8至9分满,盖上盒盖,时间约为80分钟。

步骤6

烘烤:烤温180°,时间35至40分钟左右。至少冷却30分钟后切片。

家庭版白脱别司忌



用料 吐司面包3片,黄油65克,糖粉适量

做法

步骤1

吐司切片(每片厚度约1.2厘米),再每片切成四小块。

步骤2

黄油隔水融化,小块吐司单面轻蘸一下黄油后,蘸黄油的面朝上,整齐放入烤盘。在所有吐司块表面均匀用筛子筛上一层糖粉。

步骤3

烘烤:140°40分钟左右,烤脆出炉。

蒜香吐司条

用料 吐司面包3片,黄油40克,大蒜3瓣,小葱一根,盐2克,黑胡椒粉1克

做法

黄油隔水融化后拌入蒜末、葱末、盐和胡椒粉,搅拌均匀。吐司片单面刷上蒜蓉黄油液,每片切5条。烤温180°,时间12分钟左右。

小贴士:

- 1.由于面粉吸水性和当地气候不同,面团中的液体可适当增减。
- 2.本次四款面包均使用一次发酵法制作,步骤2中时间不用延长。
- 3.面团一定要揉出膜,并且发酵到位,口感才会松软,但不可过度发酵。
- 4.由于面团所处环境不同,最后醒发的时间可适当增减,具体看面团状态。
- 5.烤箱品牌不同,温差也有区别,可适当调节烤箱温度。

