



SN2407 (本体)
SN2408 (上盖)
SN2409 (下盖)

牛头吐司盒

奶牛吐司

配料：(配方可做2个吐司)

高筋面粉	250g
奶粉	15g
糖	30g
盐	3g
耐高糖酵母	3g
全蛋	50g
水	140g
黄油	30g
竹炭粉	5g

操作步骤：

1. 把除黄油以外的配料一起搅拌，先低速搅拌均匀后，中速打出可以拉出结实的厚膜。
2. 加入软化好的黄油打出可以拉出光滑的薄膜，然后分成两份，大概170g/330g，小的面团加入竹炭粉揉匀。
3. 两个面团分开放，28℃发酵一小时，发到两倍大小手指戳洞有轻微回弹时。
4. 拿出面团排气分割成几份滚圆，盖好保鲜膜松弛20分钟。
5. 再次按扁滚圆，两种颜色放入模具，在35℃左右环境二次发酵到8分满。
6. 烘烤温度：上下火170℃/215℃ 时间24min左右

(此配方由普通面包酱提供)



SANNENG
PROFESSIONAL BAKEWARE

电话：0510-83777515
www.wxsanneng.com



三能官方网站



三能官方微信



联系我们