



汉堡面包

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	1 小时 25 分钟
个数	8
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

撒上配料

面团

50 克 黄油
300 ml 牛奶
400 克 半全麦面粉
1 茶匙 食盐
1 茶匙 糖
½ 块 酵母 (约20克)
1 鸡蛋

制作成型

面粉，用于撒粉
1 用于涂抹的鸡蛋
2 汤匙 水
各类籽，用于撒面（如茴香籽、罂粟籽、黑孜然、芝麻等）

面团

在一个小平底锅里融化黄油，倒入牛奶。使其冷却。

在碗中与其余配料一起揉成柔软湿润的面团。

将面团揉成圆球。放进一个碗里，将其置于内腔底部，使用专业烘焙发酵模式，在32°C下饐发1小时，使面团发酵至两倍大。





制作成型

在撒了面粉的操作台面上将面团分成8份，然后捏成球状。放在铺有烤箱纸的烤盘上。发酵30分钟。

将鸡蛋和水混合。将其涂在小面包上。根据口味在面团表面撒上籽。

烘烤

在中间层使用经典专业烘焙模式，在180°C下烘烤汉堡面包25分钟。

用厨房毛巾盖住汉堡面包使其冷却。

烹饪步骤

在 发酵专业烘烤技术 期间为 **32 1** 小时°C

在面团发酵后继续加工。

在 表面涂抹专业烘烤技术 期间为 **180 25** 分钟°C

配件

烤盘

附加信息

创建时间 26.01.2022

