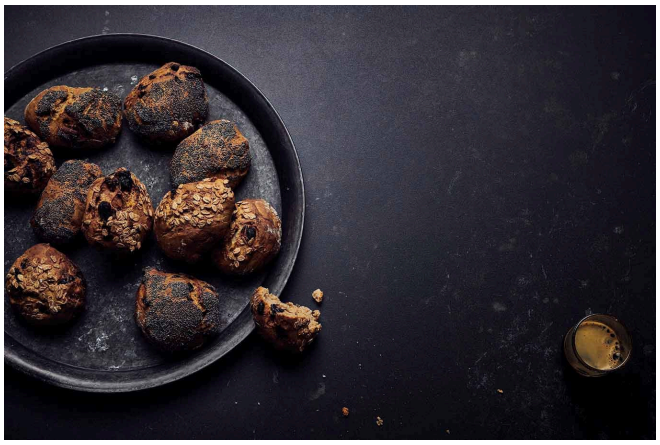
果干面包

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	20 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	1 小时 25 分钟
个数	12
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

全麦果干坚果面包

面团

300 克 精制斯佩尔特面粉

200 克 全麦斯佩尔特面粉

1½ 茶匙 食盐

½ 块 酵母（约20克）

300 ml 水

50 克 黄油, 软化

100 克 杏干, 切粗粒

100 克 无花果干, 切粗粒

100 克 李子, 切粗粒

50 克 核桃仁, 切粗粒

50 克 葡萄干

制作成型

少许 斯佩尔特麦粒

少许 罂粟籽

面团

在碗中将所有配料连同黄油揉成柔软光滑的面团。加入剩余配料，揉成面团。

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下饧发1小时，使面团发酵至两倍大。

制作成型

将面团分成12份，并揉成球状。用水润湿圆球，撒上斯佩尔特麦粒或罂粟籽，轻轻按压。
放在铺有烤箱纸的烤盘上，在每个面包表层十字割花。
发酵20分钟。

烘烤

使用撒粉专业烘焙模式将蒸烤一体机内腔预热至 190 °C。
将果干小面包放在中间层烘烤25分钟。
让果干小面包在烤架上冷却。

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。
将发酵桶预加热 热风 到 **190°C**
预热完成。推入食物。
在 表面撒面粉专业烘烤技术 期间为 **190 25** 分钟°C

配件

烤盘
烤架

附加信息

创建时间	26.01.2022