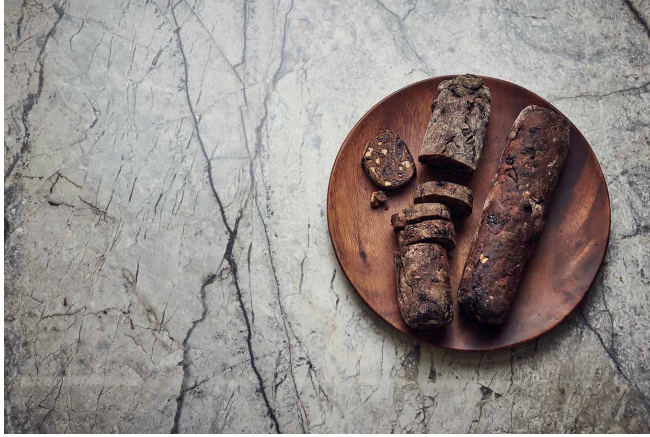




果干面包

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	1 小时 30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	55 分钟
个数	2
电器	Comhair V2000 自 2021 年

果干可可风味

面团

500 克 干果（例如杏、无花果、李子、葡萄干等）

300 ml 红酒

2 汤匙 枫糖浆

250 克 全脂奶油

2 汤匙 可可粉

½ 块 酵母（约20克）

½ 茶匙 食盐

125 克 山核桃仁或核桃仁

制作成型

面粉，用于制作成型

面团

将干果切成粗粒。加入红酒和枫糖浆在平底锅中煮沸。用中火炖煮大约5分钟。将干果冷却备用。

在碗中将所有配料揉成湿润的面团。

加盖静置大约1小时。

制作成型





在操作台面上撒上面粉，把面团分成两份，各揉成宽约6厘米的长面团。把长面团放进铺了烤箱纸的烤盘中。

静置30分钟。

烘烤

用上下火，湿烤模式将烤箱内腔预热至180 °C。

把面团置于烤箱中间层烘烤55分钟。

让干果面包冷却。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 顶部/底部湿加热 到 **180 °C**

预热完成。推入食物。

在 顶部/底部湿加热 期间为 **180 55 分钟°C**

配件

烤盘

