



# 薄脆饼

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	25 分钟
等待时间	1 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	55 分钟
个数	20
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

佩斯尔特面粉和果仁

## 松脆面包

- 60 克 细燕麦片
- 60 克 全麦斯佩尔特小麦粉
- 60 克 混合果仁和籽，（例如亚麻籽、芝麻、葵花籽）
- 1 汤匙 橄榄油
- 200 ml 温水
- 1 茶匙 食盐

## 烘烤

罂粟籽，用于分撒

## 松脆面包

把混合果仁切碎。和其他食材一起放进碗中，混合至粘稠的面团。  
盖上盖子，在室温下静置1小时。

## 烘烤

用上/下火模式将烤箱内腔预热至160 °C。  
将面团薄薄铺在垫了烤箱纸的烤盘中。表面撒上罂粟籽。  
将烤盘置于烤箱中间层烘烤55分钟。冷却后用手掰成合适的大小，即可享用。





## 烹饪步骤

---

将发酵桶预加热 顶部加热/底部加热 到 **160°C**  
预热完成。推入食物。  
在 顶部加热/底部加热 期间为 **160 55 分钟°C**

## 小费

---

将酥脆面包储存在密封容器中，置于干燥避光的环境下。

## 配件

---

烤盘

