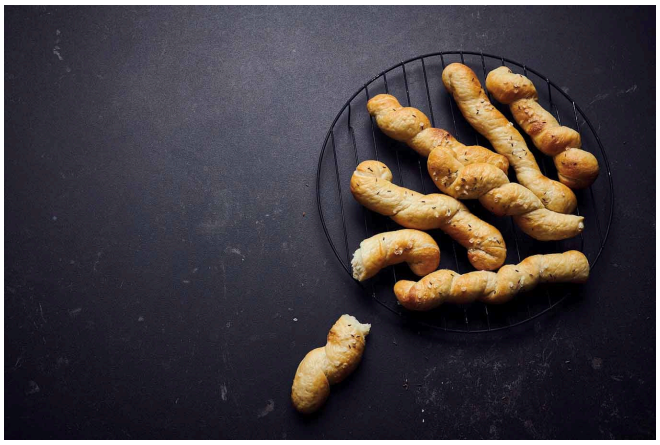
圣魂面包

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 20 分钟
个数	8
电器	CombiSteamer V6000 45 自 2021 年

葛缕子海盐面包棒

面团

300 克 半全麦面粉

1½ 茶匙 食盐

¼ 块 酵母（约10克）

200 ml 水

面粉，用于撒粉

制作成型

水，用于刷面

2 汤匙 粗粒海盐

2 汤匙 香菜

面团

在碗中将所有配料揉至柔软光滑的面团。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下饧发1小时，使面团发酵至两倍大。

制作成型

在撒过粉的操作台面上将面团分成8份。把每一份面团都轻轻拉扯一下后向中间折叠，并卷成面卷。加盖后发酵30分钟。

在操作台面上撒少许面粉，轻轻将面团搓成约拇指粗的长条。拧成螺旋状，放在铺有烤箱纸的烤盘上。刷上少许水，撒上粗海盐和香菜籽。

烘烤

使用经典专业烘焙模式在中间层以200°C烘烤20分钟。

让圣魂面包在烤架上冷却。

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。

推入食物。

在 经典专业烘烤技术 期间为 **200 20** 分钟°C

配件

烤盘

烤架

附加信息

创建时间	26.01.2022