黄油鸡蛋圆面包

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	13 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	40 分钟
个数	12
电器	CombiSteamer V6000 45 自 2021 年

这种带尖顶的黄油鸡蛋圆面包的特色在于柔软的黄油面团和细腻的香气。它们外皮金黄且口感细腻，是美味的早餐之选，令人感到愉快。

面团

500 g 白面粉

50 g 白糖

2 茶匙 食盐（约 14 克）

½ 丁块 酵母（约 20 克）捣碎

75 ml 牛奶

4 鸡蛋

200 g 黄油, 切块

制作成型

1 鸡蛋黄

1 汤匙 牛奶

面团

将面粉、糖和盐在食品加工机的碗中混合。加入酵母，混合。加入牛奶和鸡蛋，用食品加工机的揉面钩揉约 10 分钟，直到形成柔软光滑的面团。继续揉面团，期间一块块地添加黄油并等待其混合均匀。继续揉面团，直到面团变得非常光滑柔软并且与碗的边缘分离。将面团松散地包在箔纸中，放在冰箱中发酵约 12 小时或过夜。

制作成型

将面团分成 12 份。从每份中分离出一小块，分别揉成一个小球和一个大球。用手指或沾有面粉的勺子在每个大球上挖一个洞，将它们放入准备好的模具中，并用少许蛋黄和牛奶混合物刷一下。将小球轻轻地捏成楔形，将楔体朝前楔入大球的孔中，然后刷上少许蛋黄和牛奶混合物。将模具在蛋糕盘上推入内腔中，使用专业烘烤发酵功能在 32°C 的温度下发酵约 30 分钟。取出黄油鸡蛋圆面包，使用表面涂抹专业烘烤模式将内腔预热至 160°C。再次将蛋黄和牛奶混合物刷到黄油鸡蛋圆面包上，将其推入预热的内腔中，烘烤约 25 分钟。

在 发酵专业烘烤技术 期间为 **32 30** 分钟°C

将发酵桶预加热 表面涂抹专业烘烤技术 到 **160°C**

放入糕点

在 表面涂抹专业烘烤技术 期间为 **160 25** 分钟°C

配件

约 10 厘米（直径）的 12 个黄油鸡蛋圆面包模具，涂上油脂

烤架

附加信息

创建时间	17.04.2025