



豆蔻卷

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	40 分钟
等待时间	2 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	20 分钟
个数	20
电器	Comhair V600 from 2024

豆蔻卷是斯堪的纳维亚半岛一种流行的发酵糕饼。面团和馅料配以磨碎的豆蔻，因而获得独特的风味。黄油馅料和撒在卷上的风味糖使这款糕饼特别美味。

面团

- 500 g 白面粉
- 1 汤匙 白糖
- 1½ 茶匙 食盐
- 1 茶匙 豆蔻粉
- ½ 酵母块 (约 20 克), 捣碎
- 150 ml 牛奶
- 100 ml 水
- 100 g 黄油, 切块

馅料

- 200 g 白糖
- 1 茶匙 豆蔻粉
- ½ 茶匙 肉桂
- 150 g 软黄油
- 2 小撮 食盐
- 适量 牛奶





糖浆

50 ml 水
50 g 白糖

面团

将面粉、糖、盐和豆蔻粉在碗中混合。加入酵母，混合。倒入牛奶和水，加入黄油，揉成柔软光滑的面团。盖上面团，将其在室温下静置约 30 分钟，然后将其放入冰箱中静置约 30 分钟。

馅料

将糖、豆蔻粉和肉桂在一个碗中混合，留出约 $\frac{1}{3}$ 的量。将黄油和盐加入剩余的糖混合物中并搅拌。

制作成型

将面团擀成约 40×40 厘米的正方形，并均匀抹上馅料。将长边的上三分之一向内折叠，并将下三分之一放在其上。将面团再次擀成约 40 × 20 厘米的长方形。将面团切成 20 条，每条约 2 厘米宽。将每条面团稍微拉伸一下，然后将其绕在两根手指上两次，将剩余的面团条横放在上面，并将末端按到中间。将卷“漂亮”的一面朝上放在两个铺有烤箱纸的蛋糕盘上，盖上并发酵约 1 小时。

糖浆

用湿热风模式将烤箱内腔预热至 190 °C。在卷上刷一点牛奶，将烤盘推入预热的烤箱内腔中烘烤约 20 分钟。将水和糖放入锅中煮沸。将液体煮约 5 分钟，直至变成糖浆状，然后稍微冷却。将卷从内腔中取出，放在架子上，趁热刷上糖浆，然后在上面撒上预留的豆蔻糖。

将发酵桶预加热：湿热风，到 190 °C

放入糕点

在 湿热风 期间为 190 20 分钟°C

小费

不使用豆蔻粉，而是将豆蔻荚压碎，去掉壳，并将种子粗略地捣碎。

在糖浆中加入一些柠檬汁。

配件

烤盘

