# 辫子面包

食谱作者 V-ZUG 瑞族



| | |
|---|---|
| 制备过程 | 30 分钟 |
| 等待时间 | 2 小时 |
| 烘烤的时间：烘烤时间取决于机器 | 30 分钟 |
| 个数 | 1 |
| 电器 | CombiSteamer V6000 45 自 2021 年 |

经典的周日糕点，带有精致的黄油香味。将发酵面团编成辫子状（可以发挥创意），烘烤后会呈现其典型的金黄色外壳。无论是早餐还是早午餐 - 新鲜出炉，搭配黄油和果酱味道特别好。

## 面团

500 g 辫子面包粉或白面粉

2 茶匙 白糖

1½ 茶匙 食盐

½ 酵母块（约 20 克），捣碎

300 ml 牛奶

1 鸡蛋

50 g 黄油, 切块

## 制作成型

1 鸡蛋, 打散

## 面团

将面粉、糖和盐在碗中混合。加入酵母，混合。倒入牛奶，加入鸡蛋和黄油，揉成柔软光滑的面团。盖上面团，让其在室温下发酵约 1.5 小时，直至体积翻倍。

## 制作成型

将面团切成两半，然后将其卷成两条长度相等的条状，每条的中间部分略厚。将面团条交叉并编成辫子。将辫子面团放在铺有烤箱纸的烤盘上，刷上少许鸡蛋，再发酵约 30 分钟。使用表面涂抹专业烘焙模式将内腔预热至 190 °C。再次用少许鸡蛋刷一下辫子面团，将烤盘推入预热的内腔中，烘烤约 30 分钟。

将发酵桶预加热 表面涂抹专业烘烤技术 到 **190 °C**

放入糕点

在 表面涂抹专业烘烤技术 期间为 **190 30** 分钟°C

## 小费

使用专业烘焙发酵功能可以缩短发酵时间。第一次发酵在 32 °C 条件下发酵约 1 小时，第二次发酵在 32 °C 下发酵约 45 分钟。

双股辫子面包是最经典的辫子面包形状，而四股或五股辫子面包则特别漂亮。

## 配件

烤盘

## 附加信息

| | |
|---|---|
| 创建时间 | 28.08.2025 |