黄油辫子（瑞士黄油辫子面包）

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	8 小时 45 分钟
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

无论鸡蛋是加入面团中还是仅用于涂层，无论黄油是切冷块加入还是融化后加入——对于伯尔尼最受欢迎的周日面包的制作方式，人们的意见各不相同。 无论以何种形式，这款黄油辫子都松软香浓，充满奶香。

面团

500 g 辫子面粉（90% 中筋面粉 + 10% 斯佩尔特小麦面粉），或高筋面粉

1 茶匙 糖

1½ 茶匙 盐

20 g 酵母, 掰碎

150 毫升 牛奶

125 毫升 水

100 g 黄油, 融化后稍微冷却

整形用料

1 蛋, 打散

面团

将面粉、糖和盐混合在一个碗中。 加入酵母并拌匀。 将牛奶、水和黄油搅拌在一起，然后加入面粉混合物，揉成柔软光滑的面团。 盖上面团并在室温下静置约45分钟，直到体积增大一倍。

整形步骤

将面团分成两份，将每一块搓成大约40厘米长的条状。 将两股条状面团编织成双层辫子。 将编好的面包放在铺有烘焙纸的烤盘上，并刷上蛋液。 放入冰箱中发酵大约8小时或过夜。 从冰箱中取出，再刷上一些蛋液，并在室温下静置约15分钟。

烘焙

使用专业烘焙上色模式将烤箱预热至 190 °C。 将放有辫子面包的托盘送入预热好的烤箱，并烘烤约30分钟。 取出并放在架子上冷却。

将发酵桶预加热 表面涂抹专业烘烤技术 到 **190°C**

预热完成。 放入炊具。

在 表面涂抹专业烘烤技术 期间为 **190 30** 分钟°C

小费

如果时间紧迫，可将面团整形成辫子后放入烤箱，以专业烘焙发酵模式在32°C下发酵约45分钟，然后按照以下说明进行烘焙的步骤。

配件

烤盘

附加信息

创建时间	07.04.2026