土豆面包

食谱作者 V-ZUG 瑞族

制备过程	40 分钟
等待时间	14 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	50 分钟
个数	1
电器	CombiSteamer V6000 45 自 2021 年

有剩下的煮土豆？ 这些可以制成受欢迎的瑞士土豆面包。 搭配奶酪、浓汤、香肠，或者仅仅涂上黄油和蜂蜜，也都是理想的选择。

面团

400 g 前一天煮好的蜡质土豆

300 g 半白面粉

200 g 浅色斯佩耳特小麦粉

1 大汤匙 流质蜂蜜

15 g 盐

3 g 酵母, 掰碎

250 毫升 水

100 g 低脂酸奶油

20 g 活性酸种

面团

将煮熟的土豆去皮，并用土豆压泥器将其压入厨师机搅拌碗中。 加入半白面粉和所有剩余的食材。 用搅拌钩以低速揉面约10分钟，直至形成光滑的面团。 将面团放入轻微涂油的碗中，盖好，室温下静置发酵约1小时。 在发酵的过程中，每隔20分钟，将面团从碗的边缘松开，从各个方向提起并折叠到对面，然后再次静置发酵。

整形用料

将面团倒到撒有足够面粉的操作台上。 再次从四周拉伸面团，并将其折叠到中心。 然后用手掌将面团在台面上轻轻拉伸，过程中不断旋转面团。 轻轻按压面团，将其搓成一条约30厘米长的长条。 在表面撒上足量的面粉，放入准备好的面包模具中，盖好，并置于冰箱中静置约12小时。

烘焙

在烘烤前大约1小时从冰箱中取出模具，并在室温下回温。 将烤箱用专业烘焙撒粉模式预热至 230 °C。 用锋利刀片沿着面团长边，斜向划一道长纹。 将烤盘放在烤架上，送入烤箱，并烘烤约50分钟。 取出土豆面包，稍微冷却后，从模具中取出，然后放在冷却架上完全冷却。

将发酵桶预加热 表面撒面粉专业烘烤技术 到 **230°C**

预热完成。 放入炊具。

在 表面撒面粉专业烘烤技术 期间为 **230 50** 分钟°C

小费

如果想用粉质土豆代替紧实的蜡质土豆，可在加盐的沸水中煮约20分钟，直至变软。 去皮，用土豆压泥器压过后，冷却备用。

配件

约30厘米的长条面包模具，撒上面粉

金属烤架

附加信息

创建时间	20.04.2026