椒盐卷饼花环

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	1 小时 15 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	20 分钟
个数	2
电器	CombiSteamer V6000 45 自 2021 年

椒盐卷饼花环的独特风味归功于碱水液。 它创造了独特的深色外壳、鲜美咸香的风味以及柔软蓬松的内部，使得这款广受欢迎的希尔瑟利小面包如此与众不同。

面团

500 g 中筋面粉

2 茶匙 糖

12 g 盐

30 g 酵母, 掰碎

330 毫升 牛奶

50 g 黄油, 冷藏切小块

碱水用料

1 升 水

50 g 食用小苏打

椒盐卷饼专用盐, 或粗盐，撒面用

烘焙装饰

10 毫升 咖啡奶油

面团

将中筋面粉、糖、盐和酵母放入厨师机搅拌碗中混合。 倒入牛奶，加入黄油，用面团钩以低速搅拌约5分钟。 将速度提高到中速，并继续揉面大约10分钟，直到面团柔软光滑。 将面团放入轻轻涂油的碗或发酵盒中，放入烤箱，并使用专业烘焙发酵模式在32°C下发酵约45分钟。

在 发酵专业烘烤技术 期间为 **32 45** 分钟°C

操作

整形步骤

将面团放在撒了少量面粉的工作台上，分成12等份，每份约75克，并揉成均匀的球形。 将面团块稍微分开放入发酵箱或深盘中，盖好并冷冻约30分钟。

碱水浸泡

在锅中用高火（P档）将水煮沸。 将锅从炉灶上移开，加入自制碱水液并搅拌至溶解。 将每块面团单独浸入溶液中约20秒，然后沥干。 在铺有烘焙纸的烤盘上，用每六个面团球制作一个花环，共做两个。 使用锋利的刀，在面团表面的中心划开约1-2厘米深的切口，并撒上一点盐。

烘焙

将烤箱使用专业烘焙上色模式预热至220 °C。 将托盘送入预热好的烤箱，烘烤约20分钟。 取下花环后，趁热刷上一点咖啡奶油。 放在金属架上冷却。

将发酵桶预加热 表面涂抹专业烘烤技术 到 **220°C**

预热完成。 放入炊具。

在 表面涂抹专业烘烤技术 期间为 **220 20** 分钟°C

小费

面包店会使用烘焙专用碱水溶液制作椒盐卷饼。 它具有很强的腐蚀性，需要佩戴防护手套、安全护目镜，并且之后需要特殊处理。 它使烘焙食品具有非常均匀的上色效果和浓郁的碱水风味。 然而，在这个配方中，使用了食用小苏打和水的混合物，安全且适合直接倒入下水道。

配件

烤盘

带盖锅（约20厘米直径）

附加信息

创建时间	13.04.2026