



麦片面包

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	45 分钟
个数	1
电器	CombiSteamer V6000 45 自 2021 年

灵感来自经典什锦麦片早餐：这款面包将混合谷物片、坚果、苹果块和葡萄干结合在一起，打造出一款风味独特、外皮酥脆的早餐面包。

面团

- 150 毫升 水
- 150 毫升 牛奶
- 90 g 五种谷物混合片
- 1 大汤匙 流质蜂蜜
- 250 g 黑小麦面粉
- 20 g 葵花籽
- 15 g 亚麻籽
- 12 g 酵母, 掰碎
- 10 g 盐
- 50 g 榛子, 粗略切碎
- 50 g 干苹果圈, 粗略切碎
- 50 g 葡萄干

整形步骤

- 20 g 榛子, 切碎
- 20 g 五种谷物混合片
- 10 g 葵花籽
- 1 蛋, 打散





面团

将水、牛奶、麦片和蜂蜜加入碗中，充分混合后浸泡约30分钟。加入黑小麦面粉、葵花籽、亚麻籽和酵母，然后揉成面团。加入盐并继续揉面约10分钟，直至光滑。揉入榛子、干苹果圈和葡萄干。将面团放入轻轻涂油的碗中，放入烤箱，并使用专业烘焙发酵模式在32°C下发酵约1小时，直到面团体积翻倍。

在 发酵专业烘烤技术 期间为 **32 1 小时°C**

操作

整形步骤

将榛子、麦片和籽类混合在一个托盘上。将面团从碗中取出，用手掌将其在操作台面上搓揉，直到形成一个紧实的圆团。整形成圆形或椭圆形面包，刷上蛋液，裹上坚果混合物，然后放在铺有烘焙纸的烤盘上。盖上并在室温下静置约30分钟。

烘焙

将烤箱用专业烘焙上色模式预热至210°C。将托盘送入烤箱并烘烤约45分钟。取出面包，并将其放在冷却架上冷却。

将发酵桶预加热 表面涂抹专业烘烤技术 到 **210°C**

预热完成。放入炊具。

在 表面涂抹专业烘烤技术 期间为 **210 45 分钟°C**

配件

烤盘

