提契诺面包

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	1 小时 40 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	25 分钟
个数	2
电器	CombiSteamer V6000 45 自 2021 年

酥脆的外壳，柔软的内部组织：提契诺面包是一款精致美味、适合共同分享的白面包。

面团

500 g 白面粉

20 g 酵母, 掰碎

280 毫升 水

½ 茶匙 流质蜂蜜

25 毫升 菜籽油, 或葵花籽油

10 g 盐

烘焙

一点 牛奶, 用于刷面

面团

在厨师机搅拌碗中混合面粉和酵母。 将水、蜂蜜和油搅拌在一起，然后倒入搅拌碗中。 使用面团钩，以低速搅拌约2分钟。 加入盐，用中速揉面约15分钟，直到形成柔软光滑的面团。 将面团倒在操作台上，揉成一个球状，然后放入轻微抹油的碗中。 放入烤箱，并使用专业烘焙发酵模式在32°C下发酵约50分钟。

在 发酵专业烘烤技术 期间为 **32 50** 分钟°C

整形步骤

将面团分成10等份（每份约80克），并将每份揉成约12厘米长的椭圆形。 将椭圆形面团摆放在铺有烘焙纸的烤盘上，每行横放两个面团，共五行。 将烤盘送入烤箱，使用专业烘焙发酵模式在32°C下发酵约50分钟。 取出烤盘。

(无暂停)

在 发酵专业烘烤技术 期间为 **32 50** 分钟°C

烘焙

使用专业烘焙撒粉模式将烤箱预热至 200 °C。 在面团椭圆形表面刷上一点牛奶，并用面包刀沿中间纵向划开。 将烤盘送入预热好的烤箱，烘烤约25分钟，直至呈金黄色。 取出面包，在仍然温热时刷上一点牛奶，然后放在冷却架上冷却。

(无暂停)

将发酵桶预加热 表面撒面粉专业烘烤技术 到 **200°C**

预热完成。 放入炊具。

在 表面撒面粉专业烘烤技术 期间为 **200 25** 分钟°C

配件

烤盘

附加信息

创建时间	13.04.2026