瑞士牛奶面包卷

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	45 分钟
等待时间	1 小时 45 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	15 分钟
个数	10
电器	CombiSteamer V6000 Grand 自 2022 年

Weggli 是一种传统的牛奶面包卷，具有独特的凹痕。 质地嫩滑，味道清淡，是经典的瑞士早餐食品，也是上午茶点或学校郊游的热门选择。

面团

500 g 中筋面粉

1 大汤匙 糖

15 g 酵母, 掰碎

330 毫升 牛奶

60 g 黄油, 冷藏切小块

10 g 盐

烘焙

1 蛋

½ 茶匙 糖

1 少量的 盐

面团

将中筋面粉到包括黄油在内的配料放入厨师机搅拌碗中。 用面团钩以低速揉面约5分钟。 加入盐，用中速揉面约10分钟，直到形成光滑的面团。 将面团倒在操作台上揉成一个圆球，然后放入轻轻涂油的碗中。 放入烤箱，并使用专业烘焙发酵模式以32°C发酵约45分钟。

在 发酵专业烘烤技术 期间为 **32 45** 分钟°C

(无暂停)

整形步骤

将面团分成10等份（每份约90克），并揉成球状。 将它们收口朝下放在铺有烘焙纸的烤盘上。 将烤盘送入烤箱，并使用专业烘焙发酵模式在32°C下静置发酵约30分钟。 取出烤盘，用撒了面粉的木勺柄在中间压出凹槽（不要切穿面团）。 将烤盘送回烤箱，并再次静置约30分钟。

在 发酵专业烘烤技术 期间为 **32 30** 分钟°C

放入炊具。

在 发酵专业烘烤技术 期间为 **32 30** 分钟°C

(无暂停)

烘焙

从烤箱中取出烤盘。 使用专业烘焙上色模式将烤箱预热至 210 °C。 混合鸡蛋、糖和盐。 用蛋液刷涂面包卷。 将烤盘送入预热好的烤箱，烘烤约15分钟，直至金黄色。 取出面包卷，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 15** 分钟°C

配件

烤盘

附加信息

创建时间	13.04.2026