



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

