



黑麦面包

食谱作者 V-ZUG 瑞族



| | |
|-----------------|--------------------------------|
| 制备过程 | 30 分钟 |
| 等待时间 | 13 小时 |
| 烘烤的时间：烘烤时间取决于机器 | 50 分钟 |
| 个数 | 1 |
| 电器 | CombiSteamer V6000 45 自 2021 年 |

由酸面团制成

早餐

50 克 黑麦面粉

150 ml 水

面团

早餐

200 克 白面粉

350 克 全麦黑麦面粉

1 汤匙 食盐

30 克 蜂蜜

½ 块 酵母 (约20克)

1 小袋 酵母提取物 (约15克)

250 ml 水

100 ml 酪乳

制作成型

全麦黑麦粉，用于撒粉

早餐

将黑麦粉放入碗中。把水烧开后倒入，搅拌均匀。放凉，加盖放入冰箱静置整晚。





面团

在碗中将所有配料揉成柔软湿润的面团。将面团揉成圆球。将面团放回碗中，加盖使其在室温下发酵1小时至两倍大。

制作成型

在撒了面粉的操作台面上将面团揉成一个球。放入撒过粉的发酵篮中或垫有干厨房毛巾的碗里，加盖，在室温下发酵1小时。

小心地将面团移到铺有烤箱纸的烤盘上。

烘烤

使用撒粉专业烘焙模式将蒸烤一体机内腔预热至 200 °C。

在中间层烘烤黑麦面包50分钟。

让黑麦面包在烤架上冷却。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 热风 到 **200 °C**

预热完成。推入食物。

在 表面撒面粉专业烘烤技术 期间为 **200 50 分钟°C**

配件

烤盘

发酵篮

烤架

附加信息

创建时间

26.01.2022

