



# 圣魂面包

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	1 小时 20 分钟
个数	8
电器	CombiSteamer V6000 45 自 2021 年

葛缕子海盐面包棒

## 面团

- 300 克 半全麦面粉
- 1½ 茶匙 食盐
- ¼ 块 酵母 (约10克)
- 200 ml 水
- 面粉, 用于撒粉

## 制作成型

- 水, 用于刷面
- 2 汤匙 粗粒海盐
- 2 汤匙 香菜

## 面团

在碗中将所有配料揉至柔软光滑的面团。将面团揉成圆球。放进一个碗里, 将其置于内腔底部, 使用专业烘焙发酵模式, 在32°C下饐发1小时, 使面团发酵至两倍大。

## 制作成型

在撒过粉的操作台面上将面团分成8份。把每一份面团都轻轻拉扯一下后向中间折叠, 并卷成面卷。加盖后发酵30分钟。

在操作台面上撒少许面粉, 轻轻将面团搓成约拇指粗的长条。拧成螺旋状, 放在铺有烤箱纸的烤盘上。刷上少许水, 撒上粗海盐和香菜籽。





## 烘烤

---

使用经典专业烘焙模式在中间层以200°C烘烤20分钟。  
让圣魂面包在烤架上冷却。

## 烹饪步骤

---

在 发酵专业烘烤技术 期间为 **32 1** 小时°C  
在面团发酵后继续加工。  
推入食物。  
在 经典专业烘烤技术 期间为 **200 20** 分钟°C

## 配件

---

烤盘

烤架

## 附加信息

---

创建时间 26.01.2022

