

黑糖桂圆软欧



“在艺术的历史中，有着一段时期，在那段时期里，面包是如此的美丽，美丽到差点被成列进了博物馆” — Janet Flanner

备制面团：
2小时30分钟左右

烘焙：
15分钟

饮品搭配推荐：
滋味鲜明的甜面包
可与个性强烈的中国红茶相配

难度：
👩🍳👩🍳 (中等)

评级：
★★★★★ (No Ratings Yet)

食材（可焙制10个/250克）

汤种面团

高筋粉	75克
开水	75克

主面团

高筋粉	1000克
燕子高活性干酵母一包	15克
盐	15克
红糖	100克
师傅300改良剂-柔软型	5克
汤种面团	150克
水	650克
黄油	50克
桂圆	400克

汤种面团

- 1.将开水与高筋粉一起搅拌至均匀混合
- 2.把汤种面团盖上保鲜膜，放入冰箱冷藏室中冷藏16小时

前期材料准备

- 1.将桂圆干与活性乳酸菌饮料混合，煮沸，室温下放置过夜，将活性乳酸菌饮料滤掉，桂圆留用
- 2.将红糖与适量水混合，煮沸，冷却



主面团

1. 先将汤种面团取出，置于室温中回暖
2. 之后将除桂圆之外的所有配方（包括汤种面团和煮好的红糖）搅拌均匀，揉至面筋完全扩展（能拉出薄膜的扩展阶段）



3. 加入活性乳酸菌饮料浸泡的桂圆进行搅拌，揉至混合均匀
4. 将揉好的面团盖上湿布或保鲜膜，在室温下进行第一次发酵，直到面团体积变为2-2.5倍大小（28度的温度下需要30-40分钟）
5. 分割成250克/个，微收口



6.将面团排气后滚圆，在28°C温度下松弛60分钟

7.松弛完后，用手压出空气，成型



8.最终醒发：将成型好的面团盖上湿布或者保鲜膜，在32°C温度下醒发40分钟（28°C温度下醒发1小时），直至面团体积变为2-2.5倍的大小

9.表面撒面粉，并画出4道割痕迹



10.上下火200°C预热烤箱，中层，烘烤15分钟左右，直到面包表皮呈现金黄色即可出炉（由于家庭烤箱温度有偏差，请根据实际情况调整）

11.成品出炉

