

遇见玫瑰花软欧



“好面包提供了所有食物最本质的满足感，好面包再加上新鲜的黄油，绝对是饕餮盛宴” — James Beard

备制面团：
2小时30分钟左右

烘焙：
15分钟

饮品搭配推荐：
配以带果香的白葡萄酒，简单又不失浪漫，彰显高尚品味

难度：
👨🍳👨🍳 (中等)

评级：
★★★★★ (No Ratings Yet)

食材（可焙制11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	20克
玫瑰花酿	50克
师傅300改良剂-柔软型	5克
汤种面团	150克
水	680克
黄油	50克
蔓越莓干	200克

内陷

奶油芝士	500克
糖	100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



主面团

- 1.先将汤种面团取出，置于室温中回暖
- 2.之后将除蔓越莓干之外的所有配方（包括汤种面团）搅拌均匀，揉至面筋完全扩展（能拉出薄膜的扩展阶段）



- 3.加入蔓越莓干进行搅拌，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，包入馅料



8.最终醒发：将成型好的面团盖上湿布或者保鲜膜，在32℃温度下醒发40分钟（28℃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，并在三个角各画出2道割痕迹



10.上下火200℃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

