

布里欧修



比奥厨不太甜，常常是沙拉或奶酪以及酸奶和果酱的完美伴侣。此外，它也是早餐和下午茶的理想之选。

制备时间:
4小时40分钟

烘烤时间:
烘烤时间取决于机器和所选程序的类型。感谢您参考机器说明书。
30分钟

评级:
★★★★★ (No Ratings Yet)

准备



制备过程:

- 1 – 在碗内拌匀面粉、盐、糖、黄油和鸡蛋。
- 2 – 搅拌牛奶和酵母并加入碗内。
- 3 – 用刮刀搅拌，直至形成光滑的面团，使用擀面杖完成揉捏过程。
- 4 – 将面团揉成球状，将其放回碗内，盖上布。在温暖处发酵90分钟。
- 5 – 取出球状面团，将其分为3等份，盖上布松弛10分钟。捏成3个汉堡胚，将其置于烤盘上，盖上布醒发2个小时。
- 6 – 烤箱预热至180 ° C，将球状面团置于烤箱中烘烤30分钟。

成分

黄油:	200 克
面粉 (T55) :	575 克
鸡蛋:	4 颗
盐:	12 克
鲜酵母:	33 克
糖:	70 克
牛奶:	80 毫升
干酵母:	11 克