

果巢



所有新鲜的凝乳和种类繁多的时令水果。

制备时间:
1小时45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。
10分钟

评级:
★★★★★ (No Ratings Yet)

准备



- 制备过程:**
- 1 - 在碗内拌匀面粉、黄糖和盐。加入温水、1个鸡蛋和酵母。
 - 2 - 用刮刀搅拌2分钟，得到均匀的糊状物。加入小立方块的黄油与糊状物拌匀。用手完成揉捏过程，直至面团光滑且略带弹性。
 - 3 - 将面团揉成球状，置于碗内并盖上湿布。在温暖处发酵20分钟。
 - 4 - 取出面团，将其分为10等份。将其分别揉成球状，并放置在您的烤盘上，至少留有10厘米的间隔。将其轻轻按压成薄饼状。
 - 5 - 将其置于湿布下，直至体积翻倍（环境温度下45分钟）。
 - 6 - 用手指挖薄饼的中心。敲碎第二个鸡蛋并涂抹在薄饼上。烤箱预热至170 ° C，烘烤10分钟。
 - 7 - 冷却之后，将松软干酪和新鲜水果置于薄饼上方。

成分

金黄幼砂糖:	53克
水:	227毫升
鸡蛋:	2个
面粉:	533克
盐:	27克
松软干酪:	267克
水果:	67克
干酵母:	11克