

# 农夫面包



这种面包湿润的面芯会释放出黑面包独有的味道。

**制备时间:**  
3小时39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。

**评级:**  
★★★★★ (No Ratings Yet)

## 准备



- 制备过程:**
- 1 - 按下列顺序将各种成分加入锅中：水和盐。
  - 2 - 然后加入三种类型的面粉和干酵母。
  - 3 - 将锅置于机器中。选择程序2，面包重量和所需的表皮颜色。按下“开始—停止”按钮。周期结束时，关闭机器，取出锅并倒出面包

### 成分

|          |        |
|----------|--------|
| 面粉（T55）： | 400 克  |
| 盐：       | 12 克   |
| 干酵母：     | 3 克    |
| 水：       | 500 毫升 |
| 全麦面粉：    | 150 克  |
| 黑麦面粉：    | 150 克  |