

蜂蜜榛子潘妮朵尼



一种美味的节日甜面包，是意大利庆祝圣诞节的传统方式！

制备时间：
3小时22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、蛋黄、糖、盐、面粉和酵母。
 - 2 - 将锅置于机器中。选择程序4，并按下“开始—停止”按钮。
 - 3 - 5分钟揉捏之后，加入软化的黄油。
 - 4 - 听到哔哔声时，加入蜂蜜和烤榛子。
 - 5 - 烘烤周期开始时，在托尼甜面包的顶部轻轻刷上蛋液。
 - 6 - 周期结束时，关闭机器，取出锅并倒出潘妮朵尼。

成分	
黄油：	105 克
面粉（T55）：	375 克
盐：	6 克
糖：	60 克
蛋黄：	4 个
水：	140 毫升
液体蜂蜜：	80 毫升
烤坚果：	120 克
鲜酵母：	50 克