



传统法棍



法棍终于能够在家里自制了！成为一个真正的面包师，制作真正传统的法棍来打动您的家人和朋友。

制备时间:
2小时20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:
★★★★☆ (2 votes, average: 4.00 out of 5)

准备



制备过程:

- 1 - 将水和盐倒入一个容器中。
- 2 - 加入面粉和酵母。
- 3 - 将面团置于机器中，选择程序9。
- 4 - 按下“开/关”按钮。
- 5 - 听到哔哔声时，打开机器，取出面团。将其分为4等份，揉捏成法棍形状。
- 6 - 将面团置于“特殊法棍”的烤架上。
- 7 - 用刀片在顶部切口。用刷子湿润面团。
- 8 - 将烤架置于面包机中，再次按下“开/关”按钮，开始烘烤（55分钟）。

成分

面粉 (T55) :	373 克
盐:	8 克
干酵母:	5 克
水:	227 毫升