

酸乳酪面包



具有令人愉悦的轻盈质感的面包，能够满足所有的味蕾。

制备时间:
3小时55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:
★★★★☆ (1 votes, average: 4.00 out of 5)

准备



- 制备过程:**
- 1- 按下列顺序将各种成分加入锅中：水、盐、糖、酸奶、面粉、黑麦面粉和酵母。
 - 2 - 将锅置于机器中。选择程序8并按下“开始—停止”按钮。
 - 3 - 烘烤周期开始时，在面包顶部轻轻刷上蛋液。
 - 4 - 周期结束时，关闭机器，取出锅并倒出面包。

成分	
面粉（T55）：	480克
盐：	12克
糖：	14克
黑麦面粉：	70克
水：	200毫升
原味酸奶：	3杯
鲜酵母：	24克