



## 葡萄凯蜜克



这种含有葡萄干的甜面包是早餐或点心的理想之选，无论是冷吃还是烤着吃，带或不带配菜，一切尽在您的选择！

**制备时间:**

4小时

**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。

20分钟

**评级:**

★★★★★ (No Ratings Yet)

### 准备



手工制作

**制备过程:**

- 1 - 在碗内拌匀面粉、盐、糖、黄油和鸡蛋。
- 2 - 搅拌牛奶和酵母并加入碗内。
- 3 - 用刮刀搅拌2分钟，然后加入葡萄干。再次拌匀，直至形成光滑的面团，使用擀面杖完成揉捏过程。
- 4 - 将面团揉成球状，将其放回碗内，盖上布。在温暖处发酵60分钟。
- 5 - 取出球状面团，将其分为2等份，盖上布松弛10分钟。将其揉成2个茶面包，置于烤盘上，盖上布醒发2个小时。
- 6 - 烤箱预热至180°C，放入面包烘烤20分钟。

### 成分

黄油:	210克
面粉 (T55) :	530克
鸡蛋:	5个
葡萄干:	140克
盐:	12克
新鲜的块状酵母:	24克
糖:	84克
牛奶:	50克
干酵母:	8克