

¹祕製吐司麵包

A 湯種

鮮奶 70克
奶油 30克
糖 3克
鹽 1/8茶匙
高筋麵粉 70克

煮開後離火加入高筋麵粉攪拌至均勻成團，密封室溫放涼後冷藏16小時。

B 中種 (中種冷藏不要超過72小時)

高筋麵粉 700克
速溶酵母 2克
鮮奶 430克
細砂糖 20克

先用30克鮮奶(配方內的鮮奶浸泡活化)將速溶酵母浸泡活化。將A湯種撕成小塊加入，再一同攪拌至捲起階段即材料均勻不粘缸狀態(攪拌好麵溫為27°C-28°C)。28°C室溫發酵60分鐘後密封冷藏發酵48小時(最好是用膠袋緊繫麵糰不留空隙)

C

高筋麵粉 300克
鹽 12克
糖 100克(可以根據個人情況調整)
速溶酵母 5克
鮮奶 100克+10克
蛋 140克
奶油 100克

1. 先將中種麵糰取出撕成小塊放入攪拌缸中，與C料攪拌至有彈性，再加入奶油，打至完成階段即可(拉起成薄膜狀)；
2. 延續發酵 15 - 20分鐘；
3. 分割麵糰200克 x 10個分別滾圓；

中間發酵10-15分鐘

4. 擀捲兩次入烤模(24兩模各裝5個)
5. 最後發酵7.5 - 8 分鐘(不能超過)
6. 入爐烤，烤溫不帶蓋。上火150°C/下火200°C。約烤35 - 40分鐘。

¹ Created on June 28, 2023; Revised on June 29, 2023;