

「可尔必思」面包

可口的自制面包，「可尔必思」带来蓬松又有较劲的美妙口感。

主要材料

富强粉 牛奶
「可尔必思」
可尔必思(株)特选
黄油(无盐)



材料名	4人份所需材料
A富强粉	200g(略少于2杯)
A发酵粉	4g(1小匙)
A日本白砂糖	3g(1小匙)
B盐	2.5g(1/2小匙)
B牛奶搅拌, 加热到体温	100cc(1/2杯)
「可尔必思」	80cc(略少于5大匙)
可尔必思(株)特选黄油(无盐)	20g(1·2/3大匙)

制作方法

- 1 在碗中放入(A)和经过温热的(B), 快速搅拌。当面粉凝固成团时, 切记用手掌根部揉开。
- 2 把(1)揉成型, 加入黄油, 像(1)那样继续揉捏。表面变光滑后, 用双手从下向上将其揉成团状, 然后面团口朝下放入电饭煲中。
- 3 关上盖子, 保温10分钟。然后切断电源, 放置15分钟。面团膨胀到2倍时, 从电饭煲中取出。
- 4 把面团切成4等分, 包上保鲜膜放置10分钟。
- 5 轻轻揉捏(4)的面团重新至团状, 并放在烤盘上。在表面喷上水, 以避免面团干硬, 包上保鲜膜, 放在温暖的地方发酵30分钟。
- 6 揭开(5)的保鲜膜, 放入预热到180℃的烤箱中烘烤12~15分钟。