

做面包的教程

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/fanwen/zuowen/1678311784190906.html>

范文网，为你加油喝彩！

注重细节-儿童拼音

生活的一大乐趣便是
完成别人认为你不能做到的事情



WordsMotivations

学习啦
XUEXILA.COM

2023年3月9日发(作者：怎样定位别人的手机位置)

土司面包的做法

食材准备

酵母4克，高筋面粉450克，奶粉20克，白砂糖40克，盐4克，黄油30克，牛奶

290克。

方法步骤

- 1、将除了黄油以外的所有原料放入面包机中，启动揉面;
- 2、大约10分钟后放入黄油，继续揉面，进行约20分钟后启动发面功能;
- 3、面团发好后再次揉面10分钟，取出后分成小份，每份擀成长椭圆，然后卷起;
- 4、一个个的排入土司盒底部，然后待其发酵膨胀;
- 5、最后放入预热160度烤箱中，烤40分钟左右即可。

食材准备

高粉270克，酵母粉3.5克，白糖40克，盐2克，鸡蛋50克，黄油25克，水80克，

淡奶油60克。

方法步骤

- 1、容器中加入面粉，鸡蛋，白糖，酵母粉，盐和奶油还有水混匀;
- 2、慢慢的揉成面团，将黄油室温软化后加入到面团中揉匀，最后盖膜发酵;
- 3、将面团分成3份，擀开后卷成卷，然后放入土司盒中，盖盖;
- 4、放入预热到180度的烤箱中，烤10分钟左右取出，盖上锡纸;

5、然后放入烤箱200度，烤20分钟即可。

小贴士

揉面的时候要揉至起筋，发酵好后撕开有拉丝的感觉。

食材准备

A:高粉200克，橄榄油16克，盐4克，酵母2.8克，水120克;B：高粉100克，鸡

蛋25克，糖40克，干酵母1克，纯牛奶适量;红蜜豆适量。

方法步骤

- 1、将A中原料放入盆中混合揉成光滑面团后盖膜冷藏发酵24小时;
- 2、将做好的A面团撕成小块放入盆中，然后加入B原料揉匀;
- 3、揉成一个柔软面团后发酵半小时左右至2倍大小，然后按压排气;
- 4、煎面团分成3个小剂，擀成长方形，铺上一层蜜红蜜豆卷成卷;
- 5、将做好的3个面团放入电饭锅内胆中，盖好发酵1小时;
- 6、然后启动蛋糕程序，大约45分钟左右即可。

小贴士

馅料除了红豆，还可以选用花生，核桃，葡萄干等等。

看过的人还：

感谢您的阅读，祝您生活愉快。

更多 作文 请访问 https://www.wtabcd.cn/fanwen/list/92_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发