

炼乳小方的做法，零失败哦

产品名称	炼乳小方的做法，零失败哦
公司名称	深圳焙易创客生物科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	罗湖区东昌路布心工业区中座2栋3楼
联系电话	0755-25803053 17688741026

产品详情

浓浓的炼乳香味是喜爱吐司的小伙伴的巨大诱惑，柔软拉丝，简单易做零失败。

炼乳小方的用料

高筋面粉230克

奶粉20克

鸡蛋45克

炼乳40克

牛奶100克

零卡糖30克

无盐黄油20克

盐2克

鲜酵母15克

炼乳小方的做法

步骤1

面团材料中黄油以外的所有食材混合，放入厨师机搅拌缸，低速搅拌至无干粉成团，转中高速揉至团光滑且稍稍细腻的状态。

步骤2

加入软化的黄油，低速将黄油逐渐揉入面团，转中高速继续揉至能拉出透明薄膜的阶段。

步骤3

取出面团，收拢光滑，放入盆内，保鲜膜密封，放入冰箱冷藏发酵。（冷藏5-10小时以上，夏季相对要减少时间哟）

步骤4

取出冷藏发酵的面团，室温放置少许让面团回温。

步骤5

取出面团，轻压排气。

步骤6

称重后等分为6份，滚圆后盖保鲜膜松弛醒发20分钟。

步骤7

取一个松弛好的面团，擀开，边上气泡拍掉。

步骤8

翻面，自从而下卷起。

步骤9

依次做好盖保鲜膜醒发10分钟左右。

步骤10

松弛好的面团再次擀开，翻面后自上而下卷起。

步骤11

放入吐司盒，收口位置朝下。

步骤12

发酵至八分满。

步骤13

放入预热好的空气炸烤箱，上下火175度预热好的烤箱，烤制30分钟左右。烤制完成后，立即取出模具震一下脱模，放置在晾架上晾至冷却后密封保存。

刘科元烘焙

炼乳小方的烹饪技巧

- 1.制作预留20g牛奶，根据面团实际状态进行调整。
- 2.冷藏发酵也需要根据实际发酵的速度酌情调整。
- 3.擀卷时力道要轻柔，如果面团湿度大可以配合少许手粉或者油，少许即可不可过量。
- 4.烘烤要充分，脱模要及时，自己记录适合自己的烤箱以及模具的温度和时间，请灵活掌握。

炼乳40克 面团材料中黄油以外的所有食材混合，放入厨师机搅拌缸，低速搅拌至无干粉成团，转中高速揉至团光滑且稍稍细腻的状态。取出冷藏发酵的面团，室温放置少许让面团回温。松弛好的面团再次擀开，翻面后自上而下卷起...