

核桃酒漬葡萄乾麵包

食材:

高筋麵粉250g、全麥麵粉60g、速發酵母粉3g、鹽8g、
蜂蜜10g、常溫水230g、熟核桃30g、酒漬葡萄乾

酒漬葡萄乾:

葡萄乾30g、威士忌酒15g

作法:

1. 葡萄乾、酒裝入袋,抽真空包,舒肥68.3度20分鐘
2. 蜂蜜、水、酵母粉、鹽、麵粉拌勻,手揉1分鐘
3. 智能模式/甜點類/發酵30分鐘,再入冷藏發酵12小時
4. 取出包入核桃、果乾整型,再發酵70分鐘
5. 智能模式/甜點類/麵包/無探針/4色/40分鐘

↓ 點擊連結看設備 ↓

[RATIONAL 萬能蒸烤箱](#)

[Sammic SU-310 感應式真空包裝機](#)

[Sammic Smart-Vide7 低溫烹調機](#)



智能模式

4色 40分鐘



DKSH

大昌華嘉

智能模式. 簡單烤製

