

韓國麵包

材 料

1. 市售韓國麵包預拌粉220g
2. 高筋麵粉30g
3. 黑芝麻20g
4. 無鹽奶油或植物油45g
5. 雞蛋1顆(約50g)
6. 醬油5cc、牛奶100g



事前準備工作

1. 所有材料秤量好。
2. 若使用無鹽奶油事先融化稍微放涼。
3. 將韓國麵包預拌粉+高筋麵粉混合均勻。

作 法

1. 將所有材料倒入攪拌成為一個均勻的麵團，手沾一點油將麵團略整成一個團狀。
2. 鋼盆表面覆蓋已經擰乾的濕布醒置10分鐘。
3. 將醒置好的麵團倒出，平均分成8等份(每塊約60g)，手上沾油，將分好的小麵團滾圓。
4. 間隔整齊放入烤盤中，整盤放入烤箱中，關上烤箱門醒置10分鐘後整盤取出。
5. 烤箱打開預熱至170度c。
6. 放進已經預熱至170度c的烤箱中烘烤5分鐘後，打開烤箱噴水，然後再烘烤5分鐘，再打開烤箱噴水，然後將溫度調整為160度c，再烘烤25分鐘即可出爐。

