

【日式南瓜軟包】



材料：

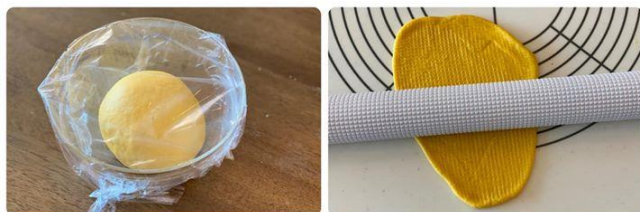
南瓜肉	100g
高筋麵粉	200g
糖	25g
鹽	2g
即溶酵母	3g
牛奶	40g
牛油	20g

做法：

1. 南瓜肉切細粒蒸熟，取 100g 份量。
2. 把麵粉、糖、鹽、即溶酵母先拌勻，加入南瓜肉，在大碗內拌勻，再加入 40g 奶，用筷子攪拌，然後用手搓成團，至不黏碗為準。



3. 用手揉，動作像洗衣服一樣，搓 4 分鐘；然後把牛油切小粒，放入麵團，包起來再搓 4 分鐘至光滑。



4. 放在碗內包上保鮮膜，放入氣炸烤焗爐按「低溫烹調」轉動扭掣選擇溫度 40°C，按下「開始/+30 秒」確認，調校至 30 分鐘小時，再次按下「開始/+30 秒」，開始第一次發酵。



5. 取出，麵團已變大，排氣後分成 8 等份，滾圓，再放入氣炸烤焗爐按「低溫烹調」轉動扭掣選擇溫度 40°C，按下「開始/+30 秒」確認，調校至 40 分鐘小時，再次按下「開始/+30 秒」，開始第二次發酵(兩倍大)。



6. 取出，預熱氣炸烤焗爐「熱風對流」模式 160°C。
按下「燒烤/熱風對流/手動混合」2 次，轉動扭掣選擇溫度 160°C，按下「開始/+30 秒」確認，無需調校時間，再次按下「開始/+30 秒」預熱。
預熱完成時，蜂鳴器會響 2 次，溫度及 ----- 閃爍。
把烤盤放在矮烤架下，一起入爐，轉動扭掣調校 18 分鐘，按下「開始/+30 秒」開始，
烤焗完成，取出，一個個溫柔的南瓜軟包~完成！