

【蔥花沙茶咸麵包】

(9 個份量) 直接法

麵糰材料：

高筋粉 250g
速發酵母 3g
奶粉 7g
幼砂糖 20g
室溫水 100g
蛋 1 隻
鹽 4g
牛油 (置室溫軟化) 20g



裝飾：

沙茶醬 1 湯匙
水 1 茶匙
蔥花 2 湯匙
沙律醬 適量
黑胡椒 少許
蛋汁 (塗麵糰用) 少許

做法：

1. 將所有麵糰材料(除牛油外)，搓揉成糰至光滑
2. 加入牛油，搓至麵糰光滑。滾圓，放進盤中，蓋好，放入東芝水波爐，按 CONVECTION FERMENT GRILL 鍵至 FERMENT35°C 發酵約 30 分鐘(第一次發酵)
3. 用手按壓麵糰，擠出空氣，分割成 9 等份，滾圓，用發酵布(布)蓋好靜置 15 分鐘
4. 把小麵糰排氣滾圓排好烤盤內，進行第二次發酵(35°C 約 45 分鐘)
5. 發酵完成，預熱「CONVECTION PREHEAT」水波爐焗爐至 180°C
6. 把沙茶醬、水、蔥花拌勻，放在已剪開口的麵糰上，搽上蛋汁，啣上沙律醬並灑上黑胡椒，以 180°C 焗 15 分鐘即可