

| 制作方法 | | | | ShoEi | |
|---|--------------------------------|-----|---------|-------|-----|
| 品名：坚果麻辣贝果 | | 原料名 | 配比g | 原料名 | 配比g |
| <div>ShoEi</div> <div>坚果麻辣贝果</div> <div></div> <div>使用秀爱原料：腰果仁、白芝麻</div> | 高筋面粉 | 500 | 麻辣腰果鸡肉馅 | | |
| | 法式面粉 | 500 | 香熏鸡肉片 | 500 | |
| | 糖 | 50 | 大葱 | 50 | |
| | 盐 | 15 | 麻辣酱 | 50 | |
| | 黄油 | 50 | 帕米桑乳酪丝 | 100 | |
| | 水 | 520 | 烤香腰果 | 250 | |
| | 湿酵母 | 15 | 装饰 | | |
| | 蜂蜜 | 20 | 白芝麻 | 适量 | |
| | | | | | |
| 备注 | 隔夜发酵 | | | | |
| 制作过程 | | | | | |
| 制作过程 | 1、将高筋面粉，法式面粉，糖，盐，黄油全部放进搅拌缸中。 | | | | |
| | 2、倒入水，蜂蜜，慢速拌匀，再加入新鲜酵母。 | | | | |
| | 3、用快速搅拌至面筋形成，约8分筋度即可。 | | | | |
| | 4、马上分割，然后松弛20分钟。 | | | | |
| | 5、擀开面团铺上30g鸡肉馅，做成甜甜圈状。 | | | | |
| | 6、最后发酵至直径9公分，放入冷藏12小时。 | | | | |
| | 7、隔日取出水煮正面15秒，背面3秒平均排在高温布即可烤焙。 | | | | |
| 面团温度 | 22度 | | | | |
| 面团重量 | 100g | | | | |
| 烤制温度 | 上火210，下火200 | | | | |
| 烤制时间 | 18-22分 | | | | |
| 其他 | 煮水比例：水1000g，糖30g | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
|  | ● 使用秀爱产品：腰果仁、白芝麻 | | | | |