

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
ShoEi  坚果麻辣贝果	坚果麻辣贝果	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				