

# 布里歐麵包

(配方：5 個份量)

## 材料：

高筋麵粉	1000 克
砂糖	65 克
即溶酵母	12 克
轉化糖	80 克
全蛋(冷藏)	672 克
香草英醬	26 克
鹽	24 克
無鹽奶油(軟化)	771 克
<hr/>	
總重量	2650 克

## 製作步驟：

- 將奶油與細鹽攪拌至順滑，包好後放入冷藏。
- 將麵粉、砂糖、酵母與轉化糖混合，以低速至中速攪拌，直到麵糰呈現光滑且有彈性。檢查測試麵糰是否拉出薄膜狀態。
- 將軟化的奶油混合物與香草英醬分次加入麵糰，攪拌至完全融合且光滑。
- 將麵糰置於室溫約 2 小時，進行第一次折疊。包好後冷藏過夜。
- 第二天，取出麵糰，輕輕壓平(拍打)，再進行第二次平滑的折疊。
- 將麵糰分割成所需重量，整形成所需形狀。
- 在 24°C 發酵 1-2 小時。刷上蛋液後烘烤。

分割重量：530 克

烘烤溫度：190°C

烘烤時間：28-35 分鐘



