

日式生吐司, 拉丝拉片棒极了, 柔软得不敢用刀切

今天做的这个日式生吐司是良润烘焙的方子, 揉面时感觉液体量不大, 面团有点偏干, 但没想到成品却超级柔软, 想切片几乎不可能, 手撕着吃, 一条条、一片片, 真过瘾!

之所以这么软, 是因为加了炼乳和淡奶油, 油脂量增加了不少。烤好的吐司表皮油润感很强, 放了两天还特别醇香、柔软。

虽然糖量不大, 但用的低糖吐司盒烘烤的, 因此上色还是很漂亮的。

---【日式生吐司】---

【材料】日式吐司面包粉500克, 盐8克, 白糖24克, 普通干酵母5克, 炼乳40克, 淡奶油40克, 牛奶300克, 黄油40克

【数量】450克*2

【烘烤】低糖吐司盒, 中下层, 上下火

180度30分钟

【制作】

1. 备料; 能冷藏的材料提前数小时冷藏, 可延缓打面团时温度上升;
2. 除黄油、盐外的材料全部入揉面桶;
3. 低速1分钟, 中速3分钟, 中高速5分钟, 揉出粗膜;
4. 加黄油和盐;
5. 低速2分钟, 中速2分钟, 中高速3分钟, 揉出透明有弹性的薄膜;
6. 面团收圆, 放发酵盒里, 28度发酵1小时;
7. 面团2倍大;
8. 称重分成6等份;
9. 揉圆, 松弛15分钟;
10. 第一次擀卷: 擀成牛舌状, 三折, 倒

扣, 松弛10-15分钟;

11. 第二次擀卷: 擀成30公分长, 卷卷, 封口朝下;
12. 码放在吐司盒里, 二次发酵, 温度38度, 湿度80;
13. 面坯发至9分满, 盖上盖子; 面坯含水量少, 略硬, 所以涨发得慢, 要9分满盖上盖子, 才能使成品烤出来饱满;
14. 送入预热好的烤箱中下层, 上下火180度30分钟;
15. 出炉开盖, 震出热气, 脱模。

【小提示】

1. 用普通材质的吐司盒, 同等温度下烘烤时间延长5-8分钟;
2. 烘烤的温度和时间根据使用烤箱的实际情况和吐司盒材质来调整。



酥酥的万圣节魔法饼干, 放了1勺果蔬粉, 蓝色没出现, 成复古色了



生活总是需要一些借口乐呵乐呵, 就如今天我带来的“万圣节魔法饼干”, 虽然是洋节, 但“起哄架秧子”跟个风, 也不枉咱生活在国际大都市。

设想得挺好, 做一款蓝色的饼干, 犯着幽幽的蓝光, 跟万圣节的氛围好歹契合上, 但蝶豆花的用量少了, 天然果蔬粉在烘烤后又失色不少, 导致成品有一种“做旧”的味道。

就当练练手, 下次可以多放些蝶豆花粉, 再或者换成其它果蔬粉, 五颜六色的其实挺好看。

用这个配方烤出的饼干酥酥的, 放在手心里不费劲就撵成了粉末。即使不用这个万圣节魔法花纹擀面杖, 把它当成基础配方, 饼干也是相当不错的。

---【万圣节魔法饼干】---

【材料】无盐黄油50克, 糖粉20克, 杏仁粉20克, 盐0.5克, 低筋面粉110克, 蝶豆花粉2.5克, 淡奶油25克

【数量】15块(5mm厚)

【烘烤】中层, 上下火150度20分钟

【制作】

1. 备料: 黄油室温下软化, 手指轻轻一按在指坑; 淡奶油用室温的; 面粉过筛;
2. 黄油中依次倒糖粉、盐、杏仁粉、淡奶油搅打均匀, 不要过度打发;
3. 面粉和蝶豆花粉混合后筛入黄油糊中;
4. 用刮刀切拌、翻拌均匀;
5. 用手揉成团即可, 不要过度揉搓;
6. 取一大张烘焙纸, 面团放在纸中间, 擀成厚5毫米的面片;
7. 面片及擀面杖上撒少许面粉, 压出花纹, 用饼干模具刻坏, 剩下的面团重新揉团、擀片、刻坏;

8. 码放在铺了饼干垫的烤盘里;

9. 送入预热好的烤箱中层, 上下火150度, 18-20分钟;

10. 出炉后轻轻移到晾架上, 凉后密封干燥处保存, 10日内食用完。

【小提示】

1. 在这个基础配方上, 尝试将蝶豆花粉量加大, 可能颜色会更深一些; 也可换成其它果蔬粉做成多彩的; 如果换成可可粉, 要相应的减少低筋面粉的用量, 防止面团过干;
2. 饼干的颜色较暗, 透过烤箱玻璃不易观察底部变色状态, 所以后期要密切观察, 防止上色过重;
3. 烘烤的温度和时间根据烤箱实际情况、饼干大小薄厚调整。

适合新手在家做的2款披萨, 普通面粉就能做, 松软拉丝真实惠

披萨虽然是“舶来品”, 但其丰富的馅料、独特的风味、长长的奶酪拉丝, 很受国人喜欢。

何为正宗? 其实没有一个确切的定义。因此, 各位不必拘泥于选材, 自己在家做, 就是图一个乐趣——制作的乐趣、吃的乐趣。

今天我就跟大家分享家庭版的披萨做法, 尤其对于新手小白们来说, 可以放下“畏惧”, 大胆动手制作并创意吧!

长话短说, 直接上披萨! 虽然丑, 但很好吃。

---【小龙虾披萨&香肠披萨】---

【面坯】中筋面粉300克, 干酵母3克, 室温清水195克, 盐3克, 植物油10克

【馅料】麻辣龙虾尾肉200克, 香肠250克, 青椒1个, 番茄沙司30克, 香草少许, 马苏里拉芝士碎150克

【数量】3张

【厨具】空气炸锅或烤箱

【制作】

1. 面坯材料准备好: 用普通的中筋面粉也可以做, 口感比高筋面粉的更松软, 黄油也可换成植物油;
2. 无需使用厨师机揉出手套膜, 用料理机、和面机或者手揉均可, 揉成无干粉的柔软面团;
3. 面团收圆, 放盆里, 蒙保鲜膜, 28度左右基础发酵;
4. 麻辣小龙虾尾剥壳留肉, 口味和数量

可随意;

5. 所需馅料备好: 马苏里拉芝士碎, 香肠切条, 青椒切小块, 香草可有可无, 番茄沙司或者披萨酱;
6. 面团发至2倍大;
7. 根据空气炸锅或者烤箱烤盘的大小, 分割2-3等份; 案板撒面粉防粘, 擀圆, 薄厚可随自己的喜欢, 中间用餐叉扎洞;
8. 将饼坯直接放入炸篮或者烤盘里, 依次抹番茄沙司、铺小龙虾肉、青椒块, 最上面撒马苏里拉芝士碎;
9. 空气炸锅无需预热, 选机器自带的披萨程序, 或者自定义180度15分钟, 根据饼坯厚度及机器的特点调整温度和时间;
10. 烤好了, 出炉后切割即可食用;

11. 再用同样的方法烤个香肠味的; 剩下的食材还能再烤张综合馅料的;

12. 这次的时间稍微短一点, 奶酪完全融化, 没有烤出焦痕, 拉丝效果比第一张好了太多。

【小提示】

1. 不必拘泥于所用的食材是否标准, 只要是发面、有马苏里拉芝士, 这披萨就成功了一半; 食材尽量不用那些汁水太多的, 烤制过程中会产生大量汤汁, 易使馅料脱离饼坯;
2. 空气炸锅相比烤箱, 只有上加热管工作, 完全靠热风循环使底部成熟, 所以, 炸篮里不要铺纸; 另外, 饼坯也不要过厚, 以防馅料烤焦了而饼坯未熟。

特色推荐

- 盐水鸭
- 素烧藕
- 蜜汁糖藕
- 南京馄饨
- 红烧狮子头
- 糖醋排骨
- 松鼠鱼
- 蒜椒活鱼
- 萝卜牛腩
- 家乡小炒肉
- 砂锅排骨
- 三鲜锅巴

店长首推!

招聘企台 小费丰厚

COUPON
10%off
只限堂吃
截止4/30/2022

南京饭店 NANJING BISTRO **大华府首家淮扬特色餐厅**

电话: 703-385-8686 703-352-8686 地址: 11213-C Lee HWY, Fairfax VA 22032

6-100

鲜美可口地道的专业粤菜师傅主理

欢迎光临

特色菜系: 本店靠近泰森角购物中心, 5分钟车程

- 贵妃鸡
- 北京鸭
- XO生翅蚌
- 香脆鱼片
- 金沙龙虾
- 特色黑椒牛柳
- 金条鱼球

莲花园

Lotus Garden

电话: 703-255-9888
传真: 703-255-5188

地址: 224 Maple Ave. West, Vienna, VA 22180

大华府唯一的正宗兰州拉面

陕西刀削面美味正宗