軟吐司的烘培製作

☺ 材料(1.5 公斤)

高筋麵粉 380 克
奶油 25 克
砂糖 24 克
鹽 7 克
水 270 毫升
酵母粉 3.7 克

☺ 作法:

1. 取出麵包容器，安裝麵包用葉片 。
2. 在麵包容器內放入酵母粉以外的高筋麵粉和水等材料，可視個人喜好，添加地瓜、南瓜及芝麻。

3. 將麵包容器裝回麵包主機。

4. 在酵母容器及葡萄乾容器分別放入酵母粉及蔓越莓。

5. 選擇”酵母粉”及”葡萄乾”選項。
6. 選擇”軟吐司”功能，烤色”淡”。
7. 開始。
8. 烘烤完畢(發出嗶嗶聲)，按下”取消”。
9. 迅速取出散熱約 30 分鐘後，以麵包刀裁切。

作者:陳怡鈞