

使用Noxxa烤箱面包机烘焙

胡桃布朗尼蛋糕!



材料

(A)

- 300克牛油(室温)
- 200克砂糖
- 2克盐

(B) 300克鸡蛋

(C) 200克已融化的黑巧克力

(D) 250克切碎的胡桃

(E) 120克低筋面粉(Cake Flour) + 35克可可粉

做法

1. 用扁平搅拌器配件以中低至中速把(A) 搅成霜状。
2. 改成低速, 逐次缓缓加入(B) 直至完全混匀。
3. 用隔水炖煮方式将巧克力融化, 然后加入(C), 搅匀。
4. 过后加入(D), 搅匀。
5. 加入已筛过的(E), 与各种材料混匀。
6. 把面糊倒进瑞士卷烤盘里。用已预热的Noxxa烤箱面包机, 设定温度175° C烘焙35-45分钟。



使用Noxxa烤箱面包机烘焙

椰蓉餐包



餐包的材料

(A)

- 500克高筋面粉 (Bread Flour)
- 5克盐
- 6克速发酵母
- 20克奶粉
- 50克砂糖
- 1粒中型鸡蛋

(B) 250克水

(C) 50克牛油, 软化

给餐包釉层 - 1粒鸡蛋, 打散

点缀 - 白芝麻籽(选择性)

馅的材料

(A)

- 100克水
- 5小片香兰叶, 打结
- 1/4茶匙海盐
- 70克糖

(B) 250克刨椰丝, 用椰肉白而已

(C) 1大匙粟米粉 + 2大匙水

烹煮馅料

1. 把(A)放进一个锅里。开小火煮滚, 直至砂糖溶化为止。熄火, 先让香兰叶出味5分钟才取出。
2. 开中火煮。一边加入椰丝一边搅拌, 直至完全与水混合。加粟米粉使馅料增稠。

注: 馅料可先煮好, 可冷藏一星期。

餐包做法

1. 把(A) 放进搅拌碗里, 连接至直立搅拌器。接上面团搅拌勾, 然后用低速搅匀为止。保持同样的低速, 加入(B) 继续搓揉, 直至材料完全混匀。加入(C) 继续搓揉10-15分钟, 直至它不会黏在搅拌碗的侧边。
2. 取出面团, 搓成球形。再放回碗里, 用沾湿的厨巾盖好, 置放45分钟至1小时, 或至它的体积增倍。
3. 把面团放在干净的表面上。秤50克的面团, 搓成球形让它发酵(涨发)10分钟。剩余的面团也重复此过程。喷一些水以防面团表面干燥, 或用微湿布盖好。
4. 把馅料塞进每个面团球里, 扫上蛋液, 撒些芝麻籽在上面。让它发酵10分钟, 然后设定温度190° C 烘焙15-20分钟。

使用Noxxa烤箱面包机烘焙

香蕉胡桃蛋糕!



材料

(A)

- 450克香蕉(切片)
- 350克糖

(B) 4粒蛋, 大

(C)

- 450克低筋面粉 (Cake Flour)
- 10克泡打粉
- 10克小苏打

(D) 125毫升油

(E) 175毫升牛奶

胡桃(依据需要)

做法

1. 用线圈搅打器以低至中低速在直立搅拌器里混合(A), 直至材料混匀及香蕉捣成泥为止。
2. 把(B)加入混合物内, 以中低至中速拌打至轻盈松散为止。
3. 加入已筛过的(C)。以低速让材料完全混匀。
4. 加入(D)和(E)直至所有材料完全混匀。
5. 把面糊转到蛋糕模(上油和内衬)内, 然后才在面糊上置放胡桃。
6. 用已预热的Noxxa烤箱面包机, 设定温度175°C烘焙35-45分钟。用清洁的叉子刺入烘好的蛋糕内, 检查叉子拔出后是否干净。
7. 从蛋糕模取出蛋糕, 把它反转, 待冷后才享用。



使用Noxxa烤箱面包机烘焙 南瓜甜包!



材料

(A)

- 350克高筋面粉 (Bread Flour)
- 100克普通面粉
- 6克速发酵母
- 100克砂糖
- 1茶匙盐

(B)

- 一粒蛋, 大
- 60毫升水
- 200克南瓜块或甜瓜块(蒸和捣成泥)

(C)

- 50克牛油块(室温)
- 1粒蛋 + 1/8 茶匙盐(釉层)

做法

1. 把(A)放进直立搅拌器。用面团搅拌勾混合直至所有材料混匀为止。
2. 加入(B), 然后和(A)混匀。
3. 用搅拌勾以低速继续搓揉混合物。
4. 停止搅拌器, 把切块牛油一块块加入面团内, 继续以低速搓揉直至面团顺滑为止。
5. 在干净的表面撒些面粉。从搅拌碗取出面团。搓揉并把面团搓成球形。
6. 把面团放回搅拌碗内。用微湿布盖好, 放置一边发一个小时或至体积增倍。
7. 一小时后, 取出面团, 把面团搓成椭圆形。
8. 把面团分成较小部分, 揉压成40克球状。用微湿布盖好, 然后待10分钟。
9. 准备好一个烤盘及一张油纸, 或抹上牛油。
10. 10分钟后, 将每个面团球压扁, 搓成像泪滴形。现在, 从面团球底部揉压到顶端。最终形状应像月牙形。
11. 把月牙形面团条放在已准备好的烤盘上, 确保有足够空间置放和涨发。再次用一块微湿布盖好, 并另外留待40分钟直至它的体积增倍。
12. 准备好蛋液为面团条釉层。轻轻把鸡蛋和盐一起拌打, 扫在面团条上。用已预热的Noxxa烤箱面包机, 设定温度180°C烘焙15分钟或直至金黄色为止。