

抹茶红豆面包

最近仍然在热情高涨的做面包，再赞一次，抹茶和红豆的味道，真是绝配啊！O(∩_∩)O~

原料：

- 3 又 1/2 杯高筋面粉
- 1 杯温牛奶
- 2 大勺黄油，化开
- 2 茶勺干酵母
- 1 个大号鸡蛋，放至室温
- 1/2 茶勺盐
- 4 大勺白糖
- 1 大勺抹茶粉
- 3 大勺 cottage cheese
- 2/3 杯红豆馅（方子见后）



超级简单懒人版红豆馅的做法：

1 杯红豆加足水泡两三个小时，放慢烧锅里，加水没过红豆，高火 6 个小时左右，滤掉汤汁，倒入一个大锅内，中小火慢慢的翻炒到水分收干即可，中间分两三次加入 1/3 杯白糖和 2 大勺色拉油。

做法：

用温牛奶化开酵母，静置约 5 到 8 分钟。

把所有的材料（除红豆馅外），按照液体材料在下，粉类材料在上的顺序，放入面包机，启动面团/dough 程序，由面包机自动揉面发面，共计 1 个小时 30 分钟。

发好的面团从面包机里取出来，轻轻的揉掉大气泡，整圆，用保鲜膜盖好，松弛 10 分钟。

用擀面杖把面团擀开成大约 1 到 1.5 厘米厚的面片，撒上红豆馅，卷起，放入圆形的蛋糕模子，（我的模子还是小了点，能再大一号就好了），二次发酵至原来体积的两倍大，大约 40 分钟左右，室温不一样，发酵时间也会相应的长一点或者短一点。



WWW.YANKITCHEN.COM

烤箱预热到 350F/177 度。

发酵好的面包胚子送入烤箱，烤 35 到 45 分钟。

烘焙的时候，满屋子都是淡淡的茶香味，烤好了，迫不及待尝了一块，嗯，很好吃呢！



WWW.YANKITCHEN.COM