

手工紫薯汤种菊花面包

最近喜欢做手工面包，好处是可以锻炼身体，O(∩_∩)O~。。。还可以每次只做 1 又 1/2 杯面粉到 2 两杯面粉的量，比较少，容易消灭掉，这样就可以经常尝试不同的花样啦，O(∩_∩)O~

汤种原料：

- 1/4 杯水
- 2 大勺高筋面粉

面包原料：

- 2 又 1/4 杯到 2 又 1/3 杯高筋面粉
- 1/2 杯温水
- 1 茶勺酵母
- 1 大勺黄油，室温下软化
- 1 个鸡蛋，放至室温
- 2 大勺白糖
- 1/4 茶勺盐
- 2 杯紫薯馅
- 1 茶勺白芝麻，表面装饰用
- 2 大勺水+1 大勺蜂蜜，刷面包表面用



做法：

用做汤种的水和面粉混合，搅匀，放微波炉，微波 20 秒，拿出来搅一搅，再微波 10 秒，拿出来搅一搅，再微波 10 秒。。。。重复到面糊表面搅出的花纹不会消失为止。晾凉，备用。

在一个大碗里，用温水化开酵母，然后加入面粉，白糖，盐，鸡蛋和汤种，动手揉面，大概 15 到 20 分钟左右，直到面团光滑为止，密封好，放温暖的地方发酵 1 个小时到 1 个半小时。

紫薯馅分成 14 到 16 份，揉成小团。因为面包整形太麻烦，耗时比较长，我分了两批做的，这样不至于先做出来的面包坯子发酵过度而后面的发酵不足。

等面团发至体积两倍大，取出，均匀的分成 14 到 16 等分，取一份小剂子，包入紫薯馅，收口后放在案板上轻轻揉圆，然后用手掌将其按扁，用刀在边缘切成 16 等份，中心位置不要切断，然后把每一瓣翻转 90 度，使切口朝上，就是菊花瓣啦。

整形完毕的面包坯子，放入垫了烤盘纸的烤盘里，盖上摸了油的保鲜膜，再度发酵 30 到 40 分钟。

烤箱预热到 375F/191 度。蜂蜜加水调匀，轻轻的刷在面包表面，在中心位置撒上白芝麻。

送入烤箱，烘烤 16 到 20 分钟左右，或者到面包表面金黄即可。。。