

臺灣藜米麵包

長濱鄉農會提供

材料 / 數量 以單人份・公制單位計算

米穀粉	1500公克	酥油	30公克
細砂糖	250公克	蛋液	270公克
酵母	30公克	水	900公克
泡打粉	15公克	臺灣藜	300公克
鹽	10公克		

製作方法

1. 臺灣藜洗淨瀝乾，放入烤箱烤5分鐘備用。
2. 將所有材料（油質除外）混合攪拌至表面光滑。
3. 再加入油質材料攪拌至不沾水。
4. 加入臺灣藜攪拌均勻，將麵團放置15分鐘發酵。
5. 麵團分割成6個麵團每個約500公克，再發酵20分鐘。
6. 將麵團桿成橢圓形做最後發酵20分鐘，移入烤箱上火200°C下火200°C烤25分鐘即可。

