

聖誕饗宴 Merry Christmas



食譜名稱: 裸麥總滙大餐

特點介紹

裸麥麵糰：

特色及安佳師傅的叮嚀：

麵包體：裸麥麵糰將裸麥麵粉、安佳奶油乳酪及安佳奶油等材料一起攪拌，麵糰不但散發天然的裸麥酸味、也帶有奶油乳酪的乳酸風味，香氣持久且耐人尋味。

製作過程剛好介於上述兩樣麵糰(軟法及法國麵糰)的中間，成份類似軟法麵糰，手法則接近法國麵糰，因此麵包體有著軟法麵包Q軟的內餡，同時具有法國麵包香脆的外皮，消費者對裸麥麵糰的接受度持續提高。

Sandwich：安佳師傅藉用裸麥麵包內餡Q軟及外皮香脆的特性，將裸麥麵包剖開後，取出內餡，抹上芥末子乳酪醬、層層夾入安佳片裝乳酪、煙燻火雞、酸黃瓜、切片水煮蛋及生菜等三明治配料，再進行分割，即可一口氣完成8人份的三明治，最後再裝入裸麥麵包外殼，外型相當討喜像是珠寶盒，走在歐洲的街道上不難在櫥窗中發現類似裸麥三明治的蹤影。

配方：

項目	材料名稱	用量(g)
第一層	安佳原味片裝乳酪	數片
	美生菜	數葉
	煙燻火雞	400
	酸黃瓜(切碎)	依個人喜
	巴西里	依個人喜
第二層	切片番茄	2顆
	切片水煮蛋	3顆
	乳酪芥子醬(作法請參照一口派對點心)	依個人喜好
裸麥麵糰	高筋麵粉	850
	純裸麥粉	150
	老麵種	200
	鹽	20
	麥芽精	5
	乾酵母	10
	安佳無鹽奶油	50
	水	620
	安佳奶油乳酪	100

照片：



作法步驟：

裸麥麵包

1. 將所有材料放置攪拌缸，慢速拌勻，再以快速拌至擴展即可進行基本發酵
2. 基本發酵60分/分割600g/中間發酵30分/成型/最後發酵60分/表面灑粉割井字型
3. 烤焙上火210度下火210度噴蒸汽6秒鐘，烤焙時間50分，麵包體即完成
4. 將裸麥麵包橫切一刀，切下的部分，最後將裝飾為蓋子。延麵包外經切開，再從底部劃一開口，將麵包刀插入此開口，鹽底部切開，在把中間的麵包拿出來後，橫兩刀切為三等份，每一份都抹上一層乳酪芥子醬。
5. 第一層鋪上生菜葉，再灑上切碎的酸黃瓜，再鋪上安佳片裝乳酪，最後在放上煙燻火雞肉，在灑上少許巴西里葉及可。
6. 第二層鋪上生菜葉，放上切片番茄，擠上乳酪芥子醬，最後在放上切片的水煮蛋。
7. 將第一層與第二層及抹上乳酪醬的第三層相疊，對切四刀切成八等份。再切下的麵包放回原本的挖空的裸麥麵包中，洲為可裝飾A生菜，表面可依據喜好放上乳酪片、酸黃瓜或橄欖，即完成。