

食譜：港式菠蘿包

包身材料（6個）

高筋麵粉 250 克

糖 40 克

奶粉 1 湯匙

吉士粉 10 克

乾酵母 10 克

牛油 20 克

鹽 1/8 茶匙

蛋 1 隻

水 100-120 毫升

菠蘿皮材料（6個）

麵粉 75 克

梳打粉 1/2 茶匙

嗅粉 1/4 茶匙

糖 60 克

豬油 35 克

牛油 15 克

蛋黃半隻

奶少許

做法

1. 將菠蘿皮材料拌勻，冷藏備用。
2. 將包身材料拌勻至麵糰，搓至 15 分鐘，發酵至 2 倍。
3. 將麵糰分成六份，放上菠蘿皮，再發酵 20 分鐘。
4. 將焗爐預熱 190 度
5. 菠蘿包發酵後掃上蛋汁，放入焗爐焗 10 至 12 分鐘