

CHINESE MILK BUN (鮮奶/紅糖 饅頭)

(YIELD: ~8)



INGREDIENTS

A

1. 中筋麵粉 500 g
2. 糖 80 g
3. 糖漿 2 大匙
4. 鹽 少許
5. 牛奶 200 g

B

1. 酵母 10 g
2. 溫水 75 g

C

1. 沙拉油 13 g

PREPARATION

1. 先將 B 料泡 5 分鐘, 將 A 料混勻. 將 B 料跟 C 料倒入 A 料混勻 以室溫發酵 20 分鐘. 做成想要的造型後再發酵 30 分鐘. 之後以中火蒸 15 分鐘即可.