

決定版 ホームベーカリーで焼きたてパン

我爱 面包机!

我的第一本面包机烘焙书

[日] 主妇之友社 著
姜婧 译

面包机的**魔法**——
材料自选，所以**安心**
自动和面，所以**便捷**
近**150**个零失败烘焙配方，
所以**自由自在!**



北京科学技术出版社

我爱 面包机!

我的第一本面包机烘焙书



[日]主妇之友社 著
姜婧 译



北京科学技术出版社

KETTEIBAN HOME BAKERY DE YAKITATE PAN

Copyright ©SHUFUNOTOMO CO.,LTD. 2010

Original Japanese edition published in Japan by Shufunotomo Co., Ltd.

Simplified Chinese character translation copyright © 2012 Beijing Science and Technology Publishing Co., Ltd.

c/o Honnokizuna, Inc., through Shinwon Agency Co. Beijing Representative Office, Beijing

著作权合同登记号 图字：01-2011-7983

图书在版编目(CIP)数据

我爱面包机! / (日)主妇之友社著 ;

姜婧译. —北京:北京科学技术出版社, 2013.5 重印

ISBN 978-7-5304-5702-3

I. ①我… II. ①主… ②姜… III. ①电烤箱—基本知识 ②面包—烘焙—基本知识

IV. ①TM925.53 ②TS213.2

中国版本图书馆CIP数据核字(2012)第000175号

我爱面包机!

作 者: [日]主妇之友社

策 划: 李雪晖

出 版 人: 张敬德

出版发行: 北京科学技术出版社

社 址: 北京西直门南大街16号

电话传真: 0086-10-66161951 (总编室)

0086-10-66161952 (发行部传真)

电子信箱: bjkjpress@163.com

经 销: 新华书店

开 本: 720mm × 1000mm 1/16

版 次: 2012年4月第1版

ISBN 978-7-5304-5702-3/T · 663

定价: 39.00元

译 者: 姜 婧

责任编辑: 代 艳

责任印制: 张 良

图文制作: 博雅思

邮政编码: 100035

0086-10-66113227 (发行部)

网 址: www.bkjpress.com

印 刷: 北京印匠彩色印刷有限公司

印 张: 12.25

印 次: 2013年5月第7次印刷



京科版图书, 版权所有, 侵权必究。
京科版图书, 印装差错, 负责退换。

4..... 面包机的基础知识

第1章 简单的白面包

14..... 简易白面包

17..... 黄油烤面包片

17..... DIY黄油

18..... 日常白面包

20..... 汤种面包

22..... 黄油面包

24..... 法式面包

25..... 米粉面包

26..... 奶油面包

27..... 酸奶面包

28..... 酸面团黑麦面包

30..... 糙米面包

30..... 小米面包

30..... 小麦胚芽面包

30..... 五谷杂粮面包

32..... 玉米面包

32..... 黑麦面包

33..... 荞麦面包

33..... 全麦面包

★ 各种各样的吐司 / 34

34..... 奶酪煎蛋吐司

35..... 奶油玉米面包盒

36..... 香蕉花生酱吐司

37..... 蜂蜜烤小面包丁

38..... 蛋黄酱沙丁鱼吐司



第2章 天然酵母面包

40..... DIY苹果酵种面包

43..... 用苹果碎屑制作种液

44..... DIY葡萄干酵种面包

46..... 星野天然酵母蜂蜜面包

48..... 星野天然酵母乡村面包

49..... 星野天然酵母果干面包

50..... 白神酵母面包

52..... 白神酵母红糖面包

53..... 白神酵母芝麻面包

54..... 潘妮托尼牛奶面包

56..... 潘妮托尼吐司面包

57..... 潘妮托尼粗糖面包

★ 各种各样的三明治 / 58

58..... 泰式胡萝卜沙拉口袋面包

59..... 意式番茄吐司

60..... 墨西哥风味三明治

61..... 韩式烤肉三明治卷

62..... 虾肉土豆鞑鞑三明治



第3章 五彩斑斓的面包

- | | | | | | |
|---------|----------|---------|--------|---------|--------|
| 64····· | 南瓜面包 | 74····· | 芥末面包 | 83····· | 茶叶面包 |
| 64····· | 菠菜面包 | 75····· | 姜黄面包 | 84····· | 柚子果酱面包 |
| 66····· | 胡萝卜面包 | 75····· | 黑胡椒面包 | 85····· | 草莓果酱面包 |
| 66····· | 番茄面包 | 76····· | 大蒜香草面包 | | |
| 67····· | 青汁面包 | 76····· | 生姜面包 | | |
| 67····· | 艾草面包 | 77····· | 胡椒奶酪面包 | | |
| 68····· | 可可大理石面包 | 77····· | 罗勒奶酪面包 | | |
| 69····· | 太妃糖大理石面包 | 78····· | 丹麦面包 | | |
| 70····· | 椰蓉红茶面包 | 80····· | 豆腐面包 | | |
| 71····· | 米酒红藻面包 | 81····· | 裙带菜面包 | | |
| 72····· | 牛奶咖啡面包 | 81····· | 羊栖菜面包 | | |
| 73····· | 可可巧克力面包 | 82····· | 黑芝麻糊面包 | | |
| 73····· | 牛奶红茶面包 | 82····· | 芝麻面包 | | |
| 74····· | 红椒面包 | 83····· | 抹茶面包 | | |

★ 咖啡馆奢华面包食谱 / 86

- | | |
|---------|-----------|
| 86····· | 经典法式煎面包片 |
| 87····· | 法式煎面包片三明治 |
| 88····· | 炖菜焗面包 |
| 89····· | 面包鸡蛋沙拉 |
| 90····· | 黄桃葡萄干面包布丁 |



第4章 夹馅面包

- | | | | |
|----------|---------|----------|----------|
| 92····· | 苹果肉桂面包 | 106····· | 蜂蜜燕麦片面包 |
| 94····· | 香蕉枫糖面包 | 107····· | 格兰诺拉麦片面包 |
| 96····· | 葡萄干面包 | 108····· | 红薯黑芝麻面包 |
| 97····· | 蔓越莓面包 | 109····· | 香肠欧芹面包 |
| 98····· | 杏干全麦面包 | 110····· | 番茄干罗勒面包 |
| 98····· | 无花果黑麦面包 | 110····· | 红辣椒玉米面包 |
| 99····· | 西梅面包 | 111····· | 咖喱培根洋葱面包 |
| 99····· | 菠萝面包 | 112····· | 橄榄鳀鱼面包 |
| 100····· | 巧克力肉桂卷 | 113····· | 火腿泡菜面包 |
| 101····· | 蓝莓面包 | 114····· | 黑豆面包 |
| 102····· | 葡萄酒果干面包 | 114····· | 黄豆面包 |
| 103····· | 红糖葡萄干面包 | 115····· | 青豆面包 |
| 104····· | 花生面包 | 116····· | 甜纳豆面包 |
| 105····· | 核桃面包 | 117····· | 甜栗面包 |
| 105····· | 杏仁面包 | 118····· | 南瓜子面包 |
| | | 119····· | 松子枸杞面包 |

★ 美味创意小食谱 / 120

- | | |
|----------|-----------|
| 120····· | 甜面包干 |
| 121····· | 咸面包干 |
| 122····· | 南瓜浓汤面包块 |
| 123····· | 面包边小吃 |
| 124····· | 沙瓦琳风味面包酸奶 |



第5章 DIY整形面包



- 126····· 基础小面包
- 128····· 法式小面包
- 130····· 全麦牛角面包
- 133····· 酱汁 (奶油鳕鱼酱/茄子酱/火腿酱/地中海银鱼橄榄酱)
- 134····· 葡萄籽油藏红花面包
- 135····· 芝麻油面包
- 26····· 橄榄油夏巴塔
- 136····· 贝果
(原味贝果/南瓜贝果/芝麻贝果)
- 138····· 巧克力丹麦面包卷
- 140····· 草莓千层酥
- 142····· 朗姆酒葡萄干面包
- 144····· 布里欧修小面包
- 146····· 布里欧修挞
- 147····· 布里欧修橙皮面包
- 148····· 英式麦芬
- 150····· 迷你白面包
- 152····· 黄油卷
- 154····· 肉桂卷
- 156····· 果仁法式乡村面包
- 158····· 豆沙面包
- 160····· 咖喱面包

★ DIY酱 / 162

- 162····· 蓝莓果酱/杏子果酱
- 163····· 双莓果酱/无花果果酱/苹果酱
- 164····· 番茄葡萄干果酱/葡萄酒樱桃果酱/芒果菠萝果酱
- 165····· 柚子果酱/桃子果酱/肉桂橙子果酱
- 166····· 奶油酱/奶油焦糖酱

第6章 点心和其他面食

- 168····· 奶油泡芙
- 170····· 甜甜圈
- 172····· 维也纳苹果卷
- 174····· 纽约奶酪蛋糕
- 176····· 橄榄火腿咸蛋糕
- 177····· 西葫芦土豆咸蛋糕
- 178····· 日式肉夹馍
- 180····· 煎饺
- 182····· 番茄比萨饼
- 183····· DIY番茄酱
- 184····· 佛卡夏
- 186····· 蝴蝶结意大利面
- 188····· 手擀乌冬面
- 190····· 艾草糍粑和艾草丸子



4..... 面包机的基础知识

第1章 简单的白面包

14..... 简易白面包

17..... 黄油烤面包片

17..... DIY黄油

18..... 日常白面包

20..... 汤种面包

22..... 黄油面包

24..... 法式面包

25..... 米粉面包

26..... 奶油面包

27..... 酸奶面包

28..... 酸面团黑麦面包

30..... 糙米面包

30..... 小米面包

30..... 小麦胚芽面包

30..... 五谷杂粮面包

32..... 玉米面包

32..... 黑麦面包

33..... 荞麦面包

33..... 全麦面包

★ 各种各样的吐司 / 34

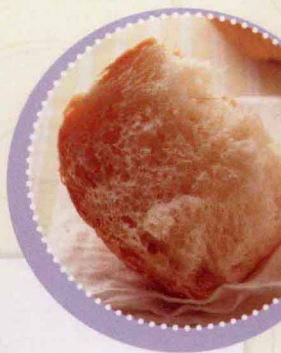
34..... 奶酪煎蛋吐司

35..... 奶油玉米面包盒

36..... 香蕉花生酱吐司

37..... 蜂蜜烤小面包丁

38..... 蛋黄酱沙丁鱼吐司



第2章 天然酵母面包

40..... DIY苹果酵种面包

43..... 用苹果碎屑制作种液

44..... DIY葡萄干酵种面包

46..... 星野天然酵母蜂蜜面包

48..... 星野天然酵母乡村面包

49..... 星野天然酵母果干面包

50..... 白神酵母面包

52..... 白神酵母红糖面包

53..... 白神酵母芝麻面包

54..... 潘妮托尼牛奶面包

56..... 潘妮托尼吐司面包

57..... 潘妮托尼粗糖面包

★ 各种各样的三明治 / 58

58..... 泰式胡萝卜沙拉口袋面包

59..... 意式番茄吐司

60..... 墨西哥风味三明治

61..... 韩式烤肉三明治卷

62..... 虾肉土豆鞑鞑三明治



第3章 五彩斑斓的面包

- | | | | | | |
|---------|----------|---------|--------|---------|--------|
| 64····· | 南瓜面包 | 74····· | 芥末面包 | 83····· | 茶叶面包 |
| 64····· | 菠菜面包 | 75····· | 姜黄面包 | 84····· | 柚子果酱面包 |
| 66····· | 胡萝卜面包 | 75····· | 黑胡椒面包 | 85····· | 草莓果酱面包 |
| 66····· | 番茄面包 | 76····· | 大蒜香草面包 | | |
| 67····· | 青汁面包 | 76····· | 生姜面包 | | |
| 67····· | 艾草面包 | 77····· | 胡椒奶酪面包 | | |
| 68····· | 可可大理石面包 | 77····· | 罗勒奶酪面包 | | |
| 69····· | 太妃糖大理石面包 | 78····· | 丹麦面包 | | |
| 70····· | 椰蓉红茶面包 | 80····· | 豆腐面包 | | |
| 71····· | 米酒红藻面包 | 81····· | 裙带菜面包 | | |
| 72····· | 牛奶咖啡面包 | 81····· | 羊栖菜面包 | | |
| 73····· | 可可巧克力面包 | 82····· | 黑芝麻糊面包 | | |
| 73····· | 牛奶红茶面包 | 82····· | 芝麻面包 | | |
| 74····· | 红椒面包 | 83····· | 抹茶面包 | | |

★ 咖啡馆奢华面包食谱 / 86

- | | |
|---------|-----------|
| 86····· | 经典法式煎面包片 |
| 87····· | 法式煎面包片三明治 |
| 88····· | 炖菜焗面包 |
| 89····· | 面包鸡蛋沙拉 |
| 90····· | 黄桃葡萄干面包布丁 |



第4章 夹馅面包

- | | | | |
|----------|---------|----------|----------|
| 92····· | 苹果肉桂面包 | 106····· | 蜂蜜燕麦片面包 |
| 94····· | 香蕉枫糖面包 | 107····· | 格兰诺拉麦片面包 |
| 96····· | 葡萄干面包 | 108····· | 红薯黑芝麻面包 |
| 97····· | 蔓越莓面包 | 109····· | 香肠欧芹面包 |
| 98····· | 杏干全麦面包 | 110····· | 番茄干罗勒面包 |
| 98····· | 无花果黑麦面包 | 110····· | 红辣椒玉米面包 |
| 99····· | 西梅面包 | 111····· | 咖喱培根洋葱面包 |
| 99····· | 菠萝面包 | 112····· | 橄榄鳀鱼面包 |
| 100····· | 巧克力肉桂卷 | 113····· | 火腿泡菜面包 |
| 101····· | 蓝莓面包 | 114····· | 黑豆面包 |
| 102····· | 葡萄酒果干面包 | 114····· | 黄豆面包 |
| 103····· | 红糖葡萄干面包 | 115····· | 青豆面包 |
| 104····· | 花生面包 | 116····· | 甜纳豆面包 |
| 105····· | 核桃面包 | 117····· | 甜栗面包 |
| 105····· | 杏仁面包 | 118····· | 南瓜子面包 |
| | | 119····· | 松子枸杞面包 |

★ 美味创意小食谱 / 120

- | | |
|----------|-----------|
| 120····· | 甜面包干 |
| 121····· | 咸面包干 |
| 122····· | 南瓜浓汤面包块 |
| 123····· | 面包边小吃 |
| 124····· | 沙瓦琳风味面包酸奶 |



第5章 DIY整形面包



- 126····· 基础小面包
- 128····· 法式小面包
- 130····· 全麦牛角面包
- 133····· 酱汁 (奶油鳕鱼酱/茄子酱/火腿酱/地中海银鱼橄榄酱)
- 134····· 葡萄籽油藏红花面包
- 135····· 芝麻油面包
- 26····· 橄榄油夏巴塔
- 136····· 贝果
(原味贝果/南瓜贝果/芝麻贝果)
- 138····· 巧克力丹麦面包卷
- 140····· 草莓千层酥
- 142····· 朗姆酒葡萄干面包
- 144····· 布里欧修小面包
- 146····· 布里欧修挞
- 147····· 布里欧修橙皮面包
- 148····· 英式麦芬
- 150····· 迷你白面包
- 152····· 黄油卷
- 154····· 肉桂卷
- 156····· 果仁法式乡村面包
- 158····· 豆沙面包
- 160····· 咖喱面包

★ DIY酱 / 162

- 162····· 蓝莓果酱/杏子果酱
- 163····· 双莓果酱/无花果果酱/苹果酱
- 164····· 番茄葡萄干果酱/葡萄酒樱桃果酱/芒果菠萝果酱
- 165····· 柚子果酱/桃子果酱/肉桂橙子果酱
- 166····· 奶油酱/奶油焦糖酱

第6章 点心和其他面食

- 168····· 奶油泡芙
- 170····· 甜甜圈
- 172····· 维也纳苹果卷
- 174····· 纽约奶酪蛋糕
- 176····· 橄榄火腿咸蛋糕
- 177····· 西葫芦土豆咸蛋糕
- 178····· 日式肉夹馍
- 180····· 煎饺
- 182····· 番茄比萨饼
- 183····· DIY番茄酱
- 184····· 佛卡夏
- 186····· 蝴蝶结意大利面
- 188····· 手擀乌冬面
- 190····· 艾草糍粑和艾草丸子



面包机的基础知识

本章主要介绍了面包机的基本知识及其使用要领。除此之外，也会提到烘焙面包所使用的基本原材料、常见工具以及烘焙时需要掌握的小窍门等。因为这些重要的细节直接关系到面包成品的好坏，所以为了尽量减少失败的可能性，我们务必要熟读以下内容。



什么是面包机？

面包机是指按照要求放好配料、按下按钮后，可以自动完成和面、发酵和烘焙等一系列工序的机器。

如果手工制作面包，我们首先需要自己动手和面，然后根据面团发酵和整形的需要来调节环境的温度和湿度。另外，在烘焙过程中，我们还需要密切注意火候，以免面包烤焦或烘烤不足。由此可见，手工制作面包的每个环节都比较费事。

而面包机大大简化了烘焙过程。我们只需要按照说明放入配料，然后按下按钮就可以了。它不仅能够准确地把握和面的分寸，为面团的发酵提供适宜的温度和湿度，同时还能以最佳的火力对面包进行烘焙。需要我们动脑筋的只有挑选配方和称量配料。只要掌握了这些基本知识，我们就能随心所欲地制作出种类繁多的面包了。

面包机能够制作哪些面包？

我们日常食用的面包基本上都能够用面包机来制作。因为面包机的面包桶是方形的，所以如果你将和面、发酵、整形、烘焙这一系列工序都交给面包机来自动完成的话，那么做出的面包的外形基本上是一样的。但这并不意味着它们的味道也是一样的，只要我们在配料上稍微作一些改变，面包就会有不同的味道。本书将在第一章至第四章中着重介绍不同口味的面包。

那么，在使用面包机的情况下，如何使面包的外形也同样富于变化呢？我们可以选择面包机菜单中的“发面团（面团发酵）程序”（有关面包机的各种程序请参见下一页的说明），将和面的工作交给面包机，然后自己动手进行接下来的整形、发酵和烘焙。这样一来，我们就能做出外形不同的面包了。本书的第五章将对这方面进行详细的介绍。

在第六章中，我们介绍了面包机的一些活用方法，比如如何使用面包机制作蛋糕、乌冬面、糍粑和煎饺等非面包类的面点。



在每款面包的配方中，我们都会提到面包机部件的名称，你可以一边对照你正在使用的机型，一边记住各个部件的作用。

面包桶

这是用来盛放面粉、酵母和水等原材料并对其进行搅拌、发酵和烘焙的容器。它呈方形，可以从面包机中取出。使用前，我们需要在它底部的转轴上装上搅拌刀。



面包机机身

这是面包机的主要部分，装有交流电动机和发热管。书中有时也将这个部分直接称做面包机。



操作按钮

面包机上有一系列操作按钮，包括开关、程序、计时器和烧色等。面包机的机型不同，其具体的操作方法不尽相同，所以在使用时，我们要遵照说明书的指示进行操作。



搅拌刀

这个部件是用来搅拌原材料以及和面的。我们将它安装在面包桶底部中心的转轴上，也可以视需要将它取下来。



面包机各个部件的名称

面包机的菜单程序

面包机通常都设有制作普通面包、法式面包和快速面包的程序，发面团（或面团发酵）的程序，以及选择烘焙程度（即选择浅、中、深的烧色）的程序。有些面包机还设有制作甜味面包、全麦面包和天然酵母面包的程序，以及制作非面包类食品（如蛋糕、面条和果酱）的程序。面包机的品牌和机型不同，其程序设置也会有区别。

本书中介绍的大部分面包都可以用任意一款机型的普通面包制作程序和发面团程序来制作。个别天然酵母面包则需要用专门的天然酵母面包程序来制作，蛋糕需要用专门的蛋糕程序来制作。在使用前，请仔细阅读机器的使用说明书，了解菜单中的各种程序。



用面包机制作面包需要用到哪些基本原材料呢？我们将在这里介绍几种常见的原材料。让我们了解一下它们的特性以及它们在制作面包时发挥的作用吧。

基本原材料



小麦面粉

小麦面粉是制作面包的主要原材料。根据面粉中所含麸质（蛋白质）的多少，我们可以将其分为超高筋面粉、高筋面粉、中筋面粉（法国面粉）和低筋面粉。大部分面包是用高筋面粉制作的，质地比较蓬松。而制作法式面包通常使用中筋面粉，若要追求酥脆的口感，我们也可以改用低筋面粉来制作。

干酵母

干酵母是将发酵能力较强且稳定性较好的酵母菌进行大量培养并且通过低温干燥得到的一种颗粒状物质。现在市面上销售的干酵母的发酵能力比较稳定，因此在制作面包时，我们可以直接跳过预发酵阶段，在短时间内完成发酵。本书中使用的就是这种干酵母。



盐

盐不但可以调味，还可以强化麸质，保持面团的弹性，并调节发酵时间。此外，盐是咸的，而面粉偏甜，所以它还可以衬托出面粉独特的味道。精盐和粗盐都可以用来制作面包，如果使用岩盐（又叫石盐或大青盐，可以在中药店买到）的话，做出来的面包味道会更好。



糖

作为酵母的营养源，糖可以促进发酵。它也可以调节面包的色泽，增加面包的甜度，同时还可以软化面包，防止面包出炉后很快变硬。但如果用量过多的话，它就会导致面团发酵过度，使做出来的面包颜色发白、味道变酸，所以糖的用量要适量。



牛奶和黄油

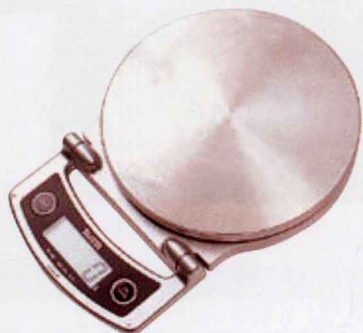
脱脂牛奶、牛奶、黄油等乳制品都可以

用来制作面包。它们不仅可以改善面包的味道，还能让面包的口感变得更加细腻。

制作面包很重要的一个环节就是对需要使用的原材料进行精确的称量。比如，盐放多了会导致发酵不足，糖放多了会导致发酵过度，而面粉和酵母的用量则直接关系到面包的膨松程度。所以，我们需要使用恰当的称量工具，掌握正确的称量方法。

精确到 1 克的电子秤

本书推荐使用精确到 1 克的电子秤。通过在电子秤上放空的容器后将数值归零的方法，我们可以轻松地称出原材料的净重。天平的规格分为 1 千克和 2 千克两种，大家可以根据个人习惯进行选择。



称量小窍门

在操作还未熟练时，我们建议你分别称出每种原材料的重量。这样一来，当发现某个步骤出错时，你可以重新称重。而当操作熟练之后，你就可以在称完面粉后将数值归零，然后依次放入盐、糖和酵母等，通过这种叠加原材料并反复归零的方法称出各种原材料的规定用量。



精确到 0.1 克的电子秤

精确到 0.1 克的电子秤可以称出用量较少的酵母和盐等原材料的重量。有的配方中会出现 4.5 克这样的用量，因此使用这种精密的衡器可以减少误差，从而减少失败的可能性。



量勺

要想成功地制作面包，对原材料进行精确的称重至关重要。但一旦操作熟练了之后，你也可以直接用量勺来估算用量。如果手头备有 1/2 小勺、1/3 小勺、1/4 小勺规格的量勺的话，那么称量就方便多了。以下是常用原材料的重量和体积换算表。

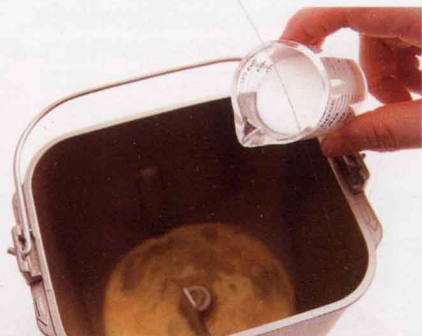
常见原料的重量和体积换算表 (g)

原材料	1大勺 (15ml)	1小勺 (5ml)	1/2小勺 (2.5ml)
干酵母	9	3	1.5
盐(天然盐)	15	5	2.5
绵白糖	9	3	1.5
砂糖	12	4	2
脱脂牛奶	6	2	1
蜂蜜	21	7	3.5
星野天然酵母	11	3.7	1.8
白神酵母	12	4	2
潘妮托尼酵母	10	3.4	1.7
黄油	12	4	2
起酥油	12	4	2
橄榄油	12	4	2
水	15	5	2.5

为了让大家吃到香喷喷的面包，我们在此列举了从放入原材料直至烘焙完成过程中的技巧以及注意事项。

原材料要从水开始加起

因为酵母一旦接触了水就会开始发酵，所以，向面包桶里放原材料时，要先放水，然后放面粉，最后放酵母。如果放入原材料后立即启动开关进行烘焙，那么先放入哪种原材料都无所谓。但是如果采用定时的方法进行烘焙的话，则务必注意在放入原材料时不能让酵母直接接触水。



取放面团的时机



先取出面团，裹入配料后再将其放回面包机进行烘焙时，务必把握好机器运作的时间。这个时间可以利用制作“简易白面包”的每个步骤所花的时间来进行推算。使用面包机烘焙面包一般包含以下步骤：和面（第一次搅拌）、预发酵、第二次搅拌、初发酵、排气、静置、排气、醒发、烘焙。在制作面包前，我们需要大致估算一下每个步骤所需的时间。

● 取出面团的时机

在初发酵结束后将面团取出。以松下 SD-BMS102 型号的面包机为例，一般是在按下按钮 120 分钟后取出面团。

● 放回面团的时机

在醒发完成之前务必将面团放回面包机。以松下 SD-BMS102 型号的面包机为例，一般是在按下按钮 160 分钟后放回面团。



如何给面包添加各种配料?



把握添加配料的时机很重要。对于荞麦面粉或全麦面粉这种可以改善味道的面粉类配料，我们可以直接将其与基本原材料一起放入面包机。而大型的固体配料，如葡萄干、花生等干果类配料以及巧克力片等，因为容易在搅拌的过程中破碎、变形，所以需要在搅拌的过程基本完成后再放入。（具体说明请参照第 16 页的步骤 11。）

有的面包机有呼叫混合铃声，我们通常只需要在铃声响起时添加配料即可。不过，有些原材料尤其易碎，需要在铃声响起一段时间后放入。

总之，不管面包机是否有混合呼叫铃声，根据原材料的易碎程度、面包机使用者的个人爱好（是希望得到完整的形状，还是希望使原材料的味道完全融入面团之中），以及面包机的品牌与型号的不同，添加配料的时间也会有所区别，这需要我们在烘焙过程中自己摸索和总结。

面包出炉后如何处理?



当面包烘焙好后，我们需要立即将它从面包桶中取出并放在冷却架上冷却。如果面包继续留在面包机里的话，桶内的余热和蒸汽会使面包皮变软。

如何将面包切片?

面包只有放凉之后才可以切分，因为刚出炉的面包在切分时容易变形。另外，为了将面包切得好看一些，我们建议使用专门的刀具，如锯齿刀。



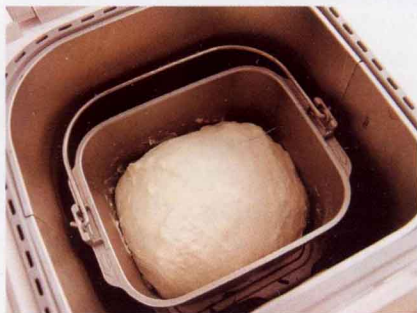
如何保存面包?

如果是在一两天之内食用的话，可以将面包装入面包专用袋或保鲜袋中以防变干。对于吃不完的面包，可以将其切片冷冻保存。冷冻时，可以将面包片分别装入密封的保鲜袋或直接包上保鲜膜。如果使用保鲜膜的话，我们建议等面包片冷冻以后，再将它们一起装进一个大的保鲜袋继续冷冻。



用面包机和好面团后，我们可以将面团取出，整形成自己喜欢的形状，然后用烤箱来烘焙。下面总结了一些使用烤箱烘焙面包的基本要领。

用面包机和好面团



发面团程序完成后（初发酵完成后）的状态。

如果使用烤箱烘焙面包，我们需要在初发酵后将面团取出，然后转为手工操作。因为面包机的发面团程序一般在初发酵完成后停止，所以我们在菜单上直接选择“发面团程序”就可以了。

面团的种类不同，本书对初发酵时间的规定也不同。有的机型可以定时，有的机型则不能。对于那些不能定时的机型，我们可以在和面结束后用表计时。在发面团程序中，初发酵的时间通常为40分钟左右。所以，当配方中写明初发酵的时间为40分钟时，我们可以直接将这部分工作交给面包机来自动完成。

取出面团



取出面团时，可以用刮板将它轻轻地从面包桶内壁上刮下来。



查看搅拌刀是否留在面团里。如果是的话，就将其取出。

初发酵结束后，我们需要将面团取出，放在撒有面粉的案板上，取出面团时动作要轻柔。另外，机器的搅拌刀可能留在面团中，所以要记得将它取出来。

分割和揉圆



分割面团时，动作要果断有力，不要犹豫，以免在面团表面留下划痕。



将面团切口朝上放在双手手中。

取出面团之后，我们要按照配方的要求，将它分割成小块并分别揉圆。我们可以使用刮板分割面团，动作要快速、果断。如果想要得到大小均等的面团，可以先测量、再分割。揉圆是为了不断地拉伸麸质，促进面团膨胀。



以切口为中心，将面团的四周向中间合拢。



合拢后，一手捏住封口，另一只手配合着转动，揉到面团表面光滑。

静置



揉好的面团呈光滑的圆球状。



盖上拧干的湿布，防止面团变干。

将小面团揉圆后，我们需要让它静置一段时间，让紧绷的面团舒展开来，为下一步整形做准备。在静置的过程中，面团容易变干，所以需要给面团盖上一层拧干了的湿布。

整形和醒发



静置之后的面团延展性很好，很容易用擀面杖擀平。



面团一旦变干就会失去黏性，所以在包馅的时候动作要迅速。

静置之后，我们开始为面团整形。根据面包种类的不同，整形的方法可分为擀平面团、分割面团、卷起面片、包入馅料或直接放入模具等。无论怎么整形，都不要过多地触碰面团。另外，如果面团变干，做出来的面包也会发硬。所以，在整形的过程中，我们可以先将其他待用的面团用拧干了的湿布盖好。记住，整形时动作要迅速。当所有的面团都整形完毕后，再按照配方的要求进行醒发。



将面团放入模具时，要充分考虑面团醒发膨胀后所占用的空间。



醒发可以借助烤箱或微波炉的发酵功能来完成。

放入烤箱前的准备工作及烘焙



在面团的表面刷蛋液能够增加面包的光泽。



如果在面团表面撒上一层高筋面粉，出炉后的面包会更加松软。

醒发后，根据不同面包的需要，我们要做好准备工作，然后将面团放入预热好的烤箱进行烘焙。准备工作既包括刷蛋液来为面包上色，也包括在面包表面划上小口（割包）以方便排出气体。烘焙的温度和时间因烤箱而异，新手在操作的时候，应该参照配方的要求，一边观察一边调整。