

馬告貢丸麵包

最佳推廣料理

材 料 (4人份)

1. 水250g、乾酵母3g、糖10g、橄欖油10g
2. 高筋麵粉350g、低筋麵粉100g、裸麥粉50g、鹽10g
3. 洋蔥80g、貢丸漿160g、山胡椒粗粉20g

調味料

鹽10g、糖10g、
山胡椒研磨成粗粉20g

做 法

1. 材料1放入容器內混合至完全溶解。
2. 材料2放入大盆內，再將做法1完成之材料徐徐加入，一面混合至水分完全吸收後抓揉成光滑之麵糰。
3. 加蓋靜置發酵約1小時後取出，在桌面按揉出空氣增加緊實口感，即可將麵糰分割為4等份。
4. 將每等份擀成中圓麵皮後，均勻鋪上40g貢丸漿，灑上20g洋蔥小丁與5g的山胡椒粗粉。
5. 將麵皮橫向捲起一次再縱向捲起成型後，放入烤盤靜置20分，經二次發酵後即可放入已預熱至180度的烤箱，烤40分鐘即可切片享用。

設計想法

為配合發展國產農特產品地方特色料理結合行政院農業委員會桃園區農業改良場戮力推展之『山胡椒』、新竹之地方特產『貢丸』，以西式麵包方式呈現，顛覆傳統做法賦予美食創新風貌，並富具推廣地方農業觀光產業商機。

營養檔案

【熱量成份】

1. 總熱量578.3大卡
2. 蛋白質21.5克、油脂11.5克、醣類97.2克

【食譜特色】

1. 維生素B、維生素E
2. 馬告香料和貢丸漿的組合，提升了麵包整體的口感與層次。
3. 添加裸麥粉的全穀營養，可補充一般麵包較缺乏的微量元素，讓營養價值更均衡完整。