

# 軟式麵包

## 材料：

高筋麵粉 250克

牛油 15克

砂糖 24克

奶粉 6克

食鹽 5克

水\* 190毫升

即溶酵母 2.8克

\*室溫高於25°C時，可將約5°C的冷水減少10毫升

## 製作方法：

1. 從麵包機取出麵包容器，裝好葉片。
2. 將高筋麵粉等材料（即溶酵母除外）堆高放入麵包容器裡，沿着四周加水。
3. 把麵包容器放回麵包機，關上蓋子。
4. 在酵母容器裡加入即溶酵母。
5. 按「功能」，選擇「麵包」；再按「食譜」，選擇「軟式」。
6. 按「葡萄乾」，選擇「無」；再選擇喜愛的「烤色」後按「開始」。
7. 烘烤結束後，按「取消」，取出麵包。