

桂圆核桃面包

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

台湾出名的面包师傅吴宝春，2008 年参加世界杯面包大赛，得金牌奖的面包为「酒酿桂圆面包」，前两日在网上看到相似的桂圆核桃面包 (<https://goo.gl/YsxcSb>)，跃跃欲试，原食谱是用公克，较为不便，换算试做后，也按个人口味及家中烤面包机性能略有调整，颇受好评，特与大家分享，家中若有面包机，不妨试试，十分容易。

材料：

- 2 C 核桃仁
- 2/3 C 桂圆肉
- 100 cc 兰姆酒 (Rum)
- 5 大匙 黑糖
- 3 大匙 无盐奶油 (unsalted butter)
- 2 小匙 盐
- 4C 高筋面粉 (bread flour)
- 2 小匙 酵母粉

步骤：

1. 桂圆肉加入兰姆酒浸泡 1 小时以上，过滤出桂圆酒汁，桂圆肉沥干。
2. 黑糖冲入热水 100cc 拌匀至融化。
3. 核桃仁切成中小颗粒。
4. 水 220 cc，再加上黑糖水、桂圆酒汁先放入面包机中，再将无盐奶油、盐、高筋面粉放入，最后放入酵母粉（酵母粉不要沾到水液），设定模式，启动搅拌成团。
5. 第一次略成团时，放入核桃仁和桂圆肉，再继续发酵、烘烤至金黄色即可。

