

## 芝麻大饼

@Sharon (洛杉矶灵粮堂, Torrance, CA)

妈妈的挚友非常会做面食，这是她研发出来用面包机来发芝麻大饼面团的食谱，让我这不会做面食的人，竟然第一次试做就十分成功，并屡获朋友们的赞美，特在此分享。

### 材料 (1):

面粉 4 杯  
温水 2 杯  
油 1 大匙  
盐 1/4 小匙  
糖 1 大匙  
苏打粉 1/2 小匙  
发粉 2 小匙

### 材料 (2):

面粉 1 杯  
葱 1 大把、切细末  
油 10 大匙  
盐 2 小匙  
芝麻 约 4 大匙



### 步骤:

1. 面包机先放入温水 (约 1/3 冷水、2/3 滚开水)、油，再放入面粉、盐、糖、苏打粉，最后放上发粉 (发粉不要接触到温水)，按面包机手册发面 (仅是和面、发面，不烤面包)。
2. 此种发面团较软湿，先在砧板上撒上大半杯面粉，面团放上，与干面粉轻揉，不粘手即可。
3. 面团平分为两份，此材料可做两块大饼。
4. 将其中一份面团，分为 1/3、2/3 两份，先将 2/3 那份擀平一大薄片，撒 1 小匙盐，抹 2~3 大匙油再撒一半的葱末最后将大片卷起来再盘成圆圈。
5. 再将 1/3 面团擀成小圆薄饼，将 (4) 做的圆圈面团放上 (如图)，像包包子一样包起来，压扁至约半吋厚，将一面薄薄均匀的抹水，撒满芝麻，再撒上面粉，用擀面棍轻轻压滚，好将芝麻固定住。
6. 平底锅先放 2 大匙油预热，饼放入 (饼若有些缩小，可在平底锅用手压开)，加盖，以中火烙至一面金黄色，将饼翻面，加入 1/4 杯水 1 大匙油，烙至第二面呈金黄色即可，约 6~7 分钟。
7. 重复 (4) ~ (6) 将另一份面团再做一个芝麻大饼。
8. 除了葱之外，也可加放火腿丁或培根丁，亦会十分好吃。