4. 2次揉麵與發酵：進行10-15分鐘的2次揉麵，再將麵團放入烤箱中，重複步驟3之發酵。

5.麵包烘焙：麵團倒入模具整形，放置發酵約20分鐘，烤箱同時以180℃預熱20分鐘，再將麵團放入烤箱中烘焙40分鐘即完成。

倒入模具整形並靜置發酵

180℃烘焙

烘焙完成

麵包橫切面