

米穀桔香麵包

指導員 / 陳美雲

製作者 / 周淑鈴



設計概念

米穀桔香麵包為結合大村在地食材與健康概念的創新烘焙產品，以米穀粉與小麥麵粉做結合，適合偏好輕食的人，搭配在地新鮮金桔，經由蜜漬，散發出果香與微酸甜的風味，層次豐富。與一般小麥麵包略有不同，口感柔軟帶有微Q彈性，讓每一口都充滿清爽感，更富含膳食纖維，易消化，是值得推薦的特色風味麵包。

預備食材

米穀粉	198 公克
老麵	160 公克
高筋麵粉	117 公克
奶粉	16 公克
細砂糖	58 公克
雞蛋	40 公克
鹽	2 公克
奶油	30 公克
水	132 公克
蜜漬金桔片、 金桔丁、乳酪丁	適量

料理步驟

1. 金桔洗淨、去籽，加糖蜜漬後以低溫烘乾。
2. 所有材料混合攪拌成糰，取出發酵約 50 分鐘。
3. 麵糰分割成每份 180 公克，滾圓後發酵 15 分鐘。
4. 表面灑少許麵粉，放上一片蜜漬金桔片與餡料，入烤盤，以上下火 180°C 烘烤 15 至 18 分鐘。

營養標示

每一份量 100 公克
本包裝含 1 份

	每份	每 100 公克
熱量	302.1 大卡	302.1 大卡
蛋白質	7.1 公克	7.1 公克
脂肪	4.9 公克	4.9 公克
飽和脂肪	3.0 公克	3.0 公克
反式脂肪	0.0 公克	0.0 公克
碳水化合物	57.4 公克	57.4 公克
糖	0.8 公克	0.8 公克
鈉	123.0 毫克	123.0 毫克

每日飲食指南

	每 100 公克	
熱量	302.1 大卡	全穀雜糧類 3.14 份
乳品類	0.06 份	豆魚蛋肉類 0.09 份
蔬菜類	0 份	水果類 0 份
油脂與堅果種子類	0.66 份	