



ขนมปังไส้ครีม



สูตรขนมปัง Rich

แป้งขนมปังตราห่าน	2000	กรัม
แป้งอเนกประสงค์ตราว่าว	500	กรัม
ยีสต์ชนิดหวาน	50	กรัม
น้ำเย็น	1050	กรัม
ไข่ไก่	250	กรัม
Rich's RST	375	กรัม
น้ำตาลทราย	500	กรัม
เกลือ	40	กรัม
เนยสด	400	กรัม
Rich's RST	3	แพ็ค

วิธีทำ

- ผสมแป้งขนมปังตราห่าน, แป้งอเนกประสงค์ตราว่าว และยีสต์ชนิดหวาน ด้วยหัวตะขอ โดยใช้ความเร็วต่ำ พอส่วนผสมเข้ากัน
- เติมน้ำเย็น, ไข่ไก่, Rich's RST, น้ำตาลทราย และเกลือ ผสมด้วยความเร็วต่ำ จนกระทั่งส่วนผสมเข้าเป็นเนื้อเดียวกัน
- เติมเนยสด แล้วผสมด้วยความเร็วปานกลางจนแป้งเนียนได้ที่
- นำแป้งใส่ภาชนะที่ทาเนยขาวบางๆ แล้วคลุมด้วยพลาสติก หรือหมักในตู้หมัก ให้แป้งขึ้น 2 เท่า เวลา 45-60 นาที
- ตัดแป้งก้อนละ 50 กรัม คลึงกลม แล้วพักแป้ง 10 นาที
- นำก้อนแป้งมาคลึงเป็นเส้นยาว ประมาณ 8 นิ้ว
- วางเรียงใส่ถาด ที่ทาเนยขาว แล้วคลุมพลาสติกที่ทาเนยขาวบางๆ หรือใส่ตู้หมัก ให้แป้งขึ้น 2 เท่า เวลา 45-60 นาที
- ทาไข่ไก่เจือน้ำที่ผิวหน้า แล้วอบอุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส ประมาณ 15 นาที
- นำ Rich's RST มาตีด้วยหัวตีตะกร้อ โดยใช้ความเร็วปานกลาง จนครีมขึ้นตั้งยอด
- นำขนมปังที่อบสุกมาผ่ากลาง แล้วบีบด้วยครีม Rich's RST ที่ตีขึ้นแล้ว โดยใช้หัวบีเบอร์ 30
- ตกแต่งด้วยลูกเกด ผลไม้สด หรืออัลมอนต์ได้ตามชอบ

หมายเหตุ

ครีมรสช็อกโกแลต : Rich's RST 500 กรัม ที่ตีขึ้นแล้ว ผสมกับผงโกโก้ 10 กรัม (ละลายน้ำร้อน)

ครีมรสกาแฟ : Rich's RST 500 กรัม ที่ตีขึ้นแล้ว ผสมกับผงกาแฟ 6 กรัม (ละลายน้ำร้อน)

ปริมาณที่ได้ 100 ชิ้น ต้นทุน 6 บาท/ชิ้น