

香腸包

材料：

- A**
- 高筋麵粉 200克
 - 牛油 35克
 - 砂糖 24克
 - 奶粉 6克
 - 食鹽 3.8克
 - 蛋(打勻) 25克
 - 冷水 (5°C) 100毫升

即溶酵母 3.5克

香腸 12份 (15克/份)

製作方法：

1. 從麵包機取出麵包容器，裝好葉片。
2. 將**材料A**堆先放入麵包容器裡，沿着四周加水。
3. 把麵包容器放回麵包機，關上蓋子。
4. 在酵母容器裡加入即溶酵母。
5. 按「功能」，選擇「麵包」；再按「食譜」，選擇「菠蘿」。
6. 麵包機發出嗶嗶聲後，打開蓋子取出麵糰，拆下葉片。不要按「取消」。
7. 將麵糰分成12等份，每份包入香腸後放回麵包容器裡。
8. 把麵包容器放回麵包機，關上蓋子，按「開始」。
9. 烘烤結束後，按「取消」，取出麵包。