

超简易版免揉面包

首先声明一下，这个不是我的原创，是跟网上学来的一个方子做的，原方出处在这里：

<http://steamykitchen.com/168-no-knead-bread-revisited.html>

一直想做出 sour dough 酸面包的那种口感又韧又柔软还有嚼头的面包，都不怎么成功，引子实在太难伺候了。直到跟着这个方子做了一回免揉的，效果出乎意料的，很惊艳呢！就是我一直想要的那种口感，表皮是微微发脆的，里面软软的，面包整体很有嚼头，很赞很赞，o(_)o...

更赞的是，这个方子真的是超级懒人简易版哦！

做法：

3 杯高筋面粉 (bread flour)

1.5 杯温水

1/4 茶勺酵母

1 茶勺盐



做法：

在一个大碗内，将面粉，盐和酵母放入，搅匀，然后把温水慢慢的倒入，一边用个长柄的木勺子把面给搅成团，不用过度搅拌，也不用揉面，搅成一个面团就可以了，盖上盖子，室温下放置 12 个小时左右。

第二天到了时间，面团已经发的很高了，打开盖子，能够闻到一股好闻的面团发酵的味道。

在大案板上，撒上干面粉，将面团倒出来，放到面板上，轻轻的将面团整形形成一个圆圆的面坯子，用毛巾盖好，再次发酵两个小时。

烤箱预热到 450F/232 度。

把发酵好的面团，放到一个有盖子的大烤盘里，我用的是那种铸铁的锅，传热性能好，盖好盖子，送入烤箱，烤 30 分钟，然后，揭开盖子，接着烤 15 分钟。

然后，面包就可以出炉啦！

这个方子的两大要点在于长时间发酵和密封烘焙，才能形成这个丰富而又独特的口感。