

## 迷你小香肠包

## 原料：

- 1 又 1/4 杯温牛奶
- 3 杯高筋面粉
- 1 茶勺酵母
- 2 茶勺白糖
- 1/4 茶勺盐
- 1/2 包迷你小香肠
- 油适量



## 做法：

温牛奶加白糖，化开酵母，放置 5 到 8 分钟后，酵母开始活跃起来。加入面粉和盐，启动面包机的面团程序。

等面包机将面团揉好并且自动发酵完毕后，将面团取出，将大气泡揉掉。

将面团擀薄成约 1/2 厘米厚度的面片，然后切成小粗条。

将粗面条围着小香肠螺旋状卷起，再次发酵约 15 分钟，然后冷水上锅蒸约 12 到 14 分钟，具体时间长短还要根据香肠包的大小决定。我做的比较小，所以相应的时间也要短一些。