

德國：薑餅 (Lebkuchen)



德國：薑餅 (Lebkuchen)

所需器材：

焗爐	雪櫃
電子磅	

所需工具：

攪拌盤	膠刮刀
量杯	茶匙
保鮮紙	麵棍
形狀 模(天使、人圓形)	材料杯
牛油紙	

德國：薑餅 (Lebkuchen)

材料 (分量：約15塊份量)：

無鹽牛油 50 克	薑汁紅糖 60 克
中筋麵粉 125 克	泡打粉 1/ 4茶匙
玉桂粉 1/2 茶匙	鹽 少許
蛋 30克	不同顏色朱古力筆數枝

德國：薑餅 (Lebkuchen)

步驟：

1. 無鹽牛油放室溫約30分鐘至軟身
2. 然後加入薑汁紅糖拌勻
3. 再加蛋攪至軟滑
4. 在另一攪拌盤中放中筋麵粉，泡打粉，玉桂粉，鹽拌勻
5. 加入牛油薑糖混合物中，慢慢拌至無粉粒即可
6. 壓扁粉糰，用保鮮紙包好放雪櫃(4°C)30分鐘
7. 雪凍的粉糰灑上少許麵粉防粘，再輾成約4mm厚
8. 用形狀模壓出形狀
9. 輕力移到已包牛油紙的烤盤中
10. 焗爐預熱10分鐘，以180°C焗10分鐘
11. 將朱古力筆浸於熱水約5分鐘至朱古力完全溶解
12. 薑餅出爐放涼後，用朱古力筆裝飾、寫上祝福語

德國：薑餅 (Lebkuchen)

烹調貼士：

- 麵粉過度攪拌會產生筋性，令餅乾變硬。
- 留意粉糰會否易變形及太軟，要再放雪櫃一會。
- 壓模餘下的材料再搓成糰，雪凍後輾平壓模。
- 使用朱古力筆要輕力。