

創意小燒餅



材料：

麵粉 (all purpose flour) 3又1/3杯
麵粉2小匙
芝麻醬或花生醬兩大匙
韭菜粒或白(紅)蘿蔔絲

泡打粉 (Baking powder) 2小匙
白糖1-2小匙
紅糖(白糖)兩大匙
食油

酵母 (yeast) 1-2小匙
不燙手的溫水1.5杯
芝麻兩大匙
鹽適量

做法：

發麵

參照"芝麻蔥油大餅"

做餅和第二次醒發

- 1 發好的麵稍微揉一揉，這時可以在手上，案板上撒上麵粉或稍稍沾點油。要想做兩種餅，把麵粉分成兩半。
- 2 一半做芝麻醬(花生醬)燒餅：用擀麵杖把麵擀成約一厘米厚的大片，抹上麻醬(拌入兩大匙糖調成糊狀，若太乾加一小匙油)然後對折三折再擀開，如有剩餘的麻醬，抹在上面，再折三折輕輕擀薄，捲起，捏長，分成六份，每份稍整圓，壓扁。
- 3 另一半做素菜餡兒：菜餡用油，鹽調味待用。把麵分成八份，每份擀成中間厚，周圍薄的厚皮，包入菜餡，收緊口，稍稍壓扁。
- 4 在每個的餅的表面點一點水，用手指輕輕抹勻，直到表面發粘，撒滿芝麻，再用擀麵杖輕輕擀一下，確保芝麻不易掉下。若用烤箱烤的話，就在餅的表面刷蛋液，再撒些芝麻。
- 5 做好的餅靜置5-15分鐘第二次醒發，若氣溫低，可以放在烤箱內，只開烤箱燈即可。

烤製和烙制

參照"芝麻蔥油大餅"