



# ขนมปังเนยสด



## ส่วนผสม

## น้ำหนัก (กรัม)

## สูตรตวง

แป้งขนมปังตรายานอวกาศ	800
แป้งสาลีชนิดพิเศษตราบัวหิมะ	200
ยีสต์แห้ง	15
สารเสริมคุณภาพสำหรับขนมปัง	3
น้ำตาลทราย	200
เกลือ	10
น้ำ	380
ไข่ไก่	100
นมข้นจืด	100
เนยสด	200

8 ถ้วยตวง
2 1/2 ถ้วยตวง
1 1/2 ช้อนโต๊ะ
1 ช้อนชา
1 ถ้วยตวง
2 ช้อนชา
1 2/3 ถ้วยตวง
2 ฟอง
1/2 ถ้วยตวง
1 ถ้วยตวง

เนยสดหั่นสี่เหลี่ยม (สำหรับห่อไส้)  
น้ำตาลไอซิ่ง (สำหรับโรยหน้า)



## วิธีทำ

1. ร่อนแป้งขนมปังตรายานอวกาศและแป้งสาลีชนิดพิเศษตราบัวหิมะเข้าด้วยกันเติมยีสต์และสารเสริม ผสมพอเข้ากัน
2. ละลายน้ำตาลทรายและเกลือในน้ำเติมไข่ไก่และนมข้นจืดแล้วเทลงในส่วนของแป้งพอเข้ากันแล้วเติมเนยสดนวดต่อจนเนียน พักโดสักครู่
3. ตัดแบ่งน้ำหนัก ก้อนละ 40 กรัม ปั้นเป็นก้อนกลม พักประมาณ 5-10 นาที คลึงโดออกห่อไส้เนยสดแล้ววางลงในถาดทาไขมันพักให้ขึ้นเป็น 2 เท่า
4. เตรียมเตาอบที่อุณหภูมิ 200 องศาเซลเซียส (400 องศาฟาเรนไฮต์) นำเข้าอบประมาณ 15-20 นาทีหรือจนกระทั่งสุก
5. ทิ้งให้เย็นโรยหน้าด้วยน้ำตาลไอซิ่ง



Facebook : @thaiflourmill  
Youtube : THAIFLOURMILL  
Instagram : thaiflourmill

