

CÁCH LÀM BÁNH MÌ CHUỘT MAURI CỰC KỲ ĐƠN GIẢN AI CŨNG CÓ THỂ LÀM TẠI NHÀ & KHÔNG CẦN LÒ NƯỚNG

CÔNG THỨC cho 8 ổ bánh mì chuột cực thơm ngon:

Nguyên liệu khô

Bột mì số 11	500 gr
Men khô lạt AB Mauri	4 gr
Phụ gia lạt AB Mauri	5 gr
Đường	5 gr
Muối	8 gr
Vitamin c (loại cho bánh mì)	1 viên
<hr/>	
Tổng khối lượng bột	522 g

Nguyên liệu ướt

Nước lạnh 320 gr



Bước 1: Chuẩn bị Nguyên vật liệu theo công thức & nhào bột:

Công thức trên đã được AB Mauri Vietnam điều chỉnh đơn giản nhất để ai cũng có thể mua để làm. (Bạn nào không biết chỗ mua cứ liên hệ Page nhé)

- Trong đây có Men khô lạt là cực kỳ quan trọng nhé – bí mật để tạo ra ổ bánh thơm lừng là ở đây. Một túi men bên trên là 10g bạn nhé. 1 gói men này đã được thiết kế để vừa đủ cho mẻ bánh 1kg bột. Nếu sử dụng không hết bạn buộc kín vào và bảo quản trong tủ lạnh nhé, tránh ẩm và tránh nhiệt để men bảo quản tốt nhất.
- Trong hình có nguyên liệu Kularome sữa AB Mauri – nguyên liệu này để bánh mì có mùi thơm của bơ sữa. Bạn nào thích mùi “đặc ruột thơm bơ” của bánh mì thì có thể thêm vào nhé.
- Cho tất cả nguyên liệu khô vào cối trộn đều rồi cho nước lạnh vào trộn trong 1 phút với tốc độ chậm.
- Chuyển sang tốc độ trung bình (3/6) đánh bột khoảng 10- 12 phút cho tới khi bột phát triển hoàn toàn
(Bí quyết là nghi nghe tiếng bột vỗ lên thành kêu bịch bịch, kéo màng không rách, sờ không dính tay, không dính cối là đã được rồi đó).

Trường hợp bạn nào ko có máy trộn thì có thể nhồi bằng tay, và vẫn có thể cho ra những ổ bánh thơm ngon:

- Nhồi nhồi bằng tay thì nhồi khoảng 10 phút rồi tới khi bột không còn rời nữa.
- Cho bột nghỉ 15 phút rồi nhồi lại tới khi bột phát triển hoàn toàn (tới khi bột không dính tay, kéo màng không bị rách là đạt rồi bạn nhé).



Bước 2: Cho bột nghỉ:

- Lấy bột ra khỏi cối, thoa dầu ăn vào mặt bàn rồi vo tròn khối bột cho nghỉ 5 phút.
- Bước này để mạng gluten hình thành, bột phát triển hoàn toàn, sau quá trình ủ, bề mặt bột sẽ khô và mềm hơn.



Bước 3: Chia bột:

- Ấn dẹp khối bột rồi chia bột làm 8 phần bằng nhau (tránh cắt bột nhiều lần như vậy sẽ làm đứt mạng gluten, ảnh hưởng tới cấu trúc bột),
- Vo tròn bột, thoa dầu lên mặt bột và cho nghỉ thêm 10 phút.



Bước 4: Tạo hình bánh: bằng cách thoa một lớp dầu mỏng lên mặt bàn, cán mỏng bột (dài 15 cm, rộng 10 cm) rồi cuộn tròn bột lại. (Bột cuộn chặt thì cấu trúc bánh không bị chảy sệ).



Bước 5: Ủ bánh:

- Đặt bánh lên mâm (đặt so le để bánh khi nở và nướng không bị dính với nhau nhé) rồi đem đi ủ, nếu không có tủ ủ thì có thể để bánh trong lò hoặc trong phòng nơi ít ánh sáng và không có gió, cứ 20 phút xịt nước lên mặt bánh một lần để tạo độ ẩm cho bánh và men hoạt động tốt hơn.
- Bạn cũng có thể phủ lên bánh 1 cái khăn ẩm để tránh gió làm khô bề mặt nhé.
- Bước này để ngon hơn, bạn rắc lên bề mặt 1 lớp mè, sau nướng mùi mè kết hợp với mùi thơm bánh mì mới ra lò thì khó có thể cưỡng nổi.



Bước 6: Tạo hình bánh mì:

- Bánh sau khi ủ (nở gấp đôi lúc ban đầu) thì đem ra, dùng dao lam rạch nhẹ một đường dài ở giữa bánh, xịt nước lên rồi đem đi nướng.
- Bước rạch này khá quan trọng để bánh sau nướng sẽ bung ra ở vị trí cắt.
- Ở bước này thì nguyên liệu phụ gia AB Mauri bên trên sẽ phát huy hiệu quả nhất – bánh sẽ không bị xẹp sau khi rạch dao.



Bước 7: Nướng bánh:

- Bật lò trước 10 phút ở nhiệt độ 250 °c, cho một thố nước nóng đặt dưới đáy lò, cho mâm bánh vào ngăn giữa, tiếp tục xịt nước lên bánh và đóng nắp lò lại. Nướng bánh (dùng chế độ lửa trên, lửa dưới) khoảng 15 phút rồi xoay đều mâm, hạ nhiệt xuống 200°C và nướng thêm 5 phút (tùy lò), lấy bánh ra.
- Tương tự, bạn có thể dùng nồi chiên không dầu nếu không có lò nướng. Các thông số nướng như nhiệt độ và thời gian nướng cũng như trên.
- Tới khi bánh chín vàng thì lấy ra và thưởng thức thôi...



Như vậy là bạn đã hoàn thành xong món bánh mì chuột nướng tại nhà. Khá đơn giản đúng không. Hãy thử ngay hôm nay để cho gia đình bạn bất ngờ nhé!