

ขนมปังเนยสด สูตรนี้ทำง่ายหน้าตาดีดี



ขนมปังเนยสด สูตรนี้ทำง่ายหน้าตาดีดี

ขนมปังเนยสด สูตรนี้ทำง่ายหน้าตาดีดี วันนี้เรามานำเสนอ ขนมปังเนยสดสไตล์ฟลอปเพสทรีกันนะคะ ขนมปังหอมเนยฟูๆ เป็นชั้นๆ บางๆ อบที่นี้ หอมฉุยยากที่จะมีใครต้านทานได้ค่ะ ทำไม่ยากเลยแถมอร่อยด้วย ถ้าใครเบื่อขนมปังหน้าเนยน้ำตาล หน้าตาทั่วไปๆ แล้วละก็ เปลี่ยนสูตรนิด ริดเนยอีกหน่อย ก็ได้ขนมปังหน้าตาดีๆ เสิร์ฟให้ใครใคร่ชอบบค่ะ ให้คนกินเองก็ได้คำชม ให้ลูกค้าก็รวยค่ะ อ้อ ขอขอบคุณ [大琼 Qiong Cooking](#) สำหรับสูตรเด็ดๆ มา ณ ที่นี้ค่ะ

เริ่มจะอดใจไม่ไหวไปอบขนมปังเนยสดสูตรนี้กันเลย มือซ้ายควงตะหลิว มือขวาจับกระทะ ดาวนโหลดสูตรเด็ด สวเท้าก้าวเข้าครัวกันค่ะ



สูตรขนมปังเนยสด

แป้งเค้ก	80	กรัม
แป้งขนมปัง	240	กรัม
ไข่ไก่	1	ฟอง

ยีสต์ผง	5	กรัม
น้ำตาลทราย	50	กรัม
นมสด	150	กรัม
เนยจืด	30	กรัม
เนยจืด (สำหรับทำชั้น)	120	กรัม
แป้งนวล		กรัม
ไข่ (ทาหน้าขนมปัง)		กรัม



วิธีทำขนมปังเนยสด

- ทำแป้งโดว์โดยการนำแป้งเค้ก และแป้งขนมปังผสมกัน ลงในอ่างผสม
- ตามด้วยไข่ ยีสต์ น้ำตาล นมสด และเกลือค่ะ ใช้ไม้พายคน ให้ส่วนผสมทั้งหมดพอเข้ากันดี
- นำส่วนผสมทั้งหมดไปนวดด้วยเครื่อง เปิดความแรงสปีดกลาง นวดไปเรื่อยๆ จนแป้งจับตัวกัน เนื้อเนียน ไม่จับอ่างนวด
- เติมนเนย และนวดต่อไป ด้วยความแรงสปีดกลาง จนกว่าเนื้อจะเนียนค่ะ แป้งจะสามารถขึงเป็นฟิล์มได้ ยืดหยุ่นดี



- นำมานวดต่อบนโต๊ะ แป้งจะนวลเนียน ไม่ติดมือแล้วนะคะ คลุมด้วยฟิล์มถนอมอาหาร พักไว้ในตู้เย็น 30 นาทีค่ะ
- มาทำในส่วนการลงเนยกันค่ะ ตัดเนยเป็นแผ่นๆ 120 กรัม วางลงบนกลางกระดาษไข
- พับกระดาษไขเข้ามาให้ได้ขนาด 15 x 20 เซนติเมตร ใช้ไม้nardแป้งรีดให้ได้ตามขนาดนะคะ ค่อยๆ รีดค่ะ



- เมื่อรีดเสร็จแล้ว พักเนยไว้ในตู้เย็นสักพักค่ะ ก่อนนำมาใช้งาน
- กลับมาที่แป้งโดว์ ที่เราพักเสร็จแล้วนะคะ โรยแป้งนวลลงบนโต๊ะ รีดแป้งให้มีขนาดเป็นสองเท่าของเนย ประมาณ 30 x 20 เซนติเมตร
- นำเนยที่รีดมาวางตรงกลางแป้ง พับปลายซ้ายขวา เข้าหากันค่ะ
- จากนั้นนวลแป้ง ทัวแผ่นโดว์ นะคะก่อนลงมือรีด ไปทางยาว ทางกว้างพอสมควร แผ่นให้เป็นแผ่น
- จากนั้นเหมือนเดิมเลยคะ พับปลายซ้าย ขวา เข้าหาตรงกลางแผ่นโดว์ จากนั้นพับเข้าหากันอีกชั้น
- พักแป้งในตู้เย็นอีกครั้งเป็นเวลา 20 นาที



- หลังจากพักเสร็จแล้ว นวลแป้งทัวแผ่นโดว์ นำมารีดอีกครั้ง แผ่นเป็นแผ่นกว้างยาวเท่าเดิม พับปลายซ้าย ขวา เข้าหาตรงกลางแผ่นโดว์ จากนั้นพับเข้าหากันอีกชั้น อีกครั้งคะ
- จากนั้นรีด ให้ได้ขนาด 16 x 33 เซนติเมตรนะคะ หุ้มด้วยฟิล์มถนอมอาหาร ก่อนนำเข้าไปพัก ในตู้เย็นอีกครั้งคะ
- ตัดส่วนแบ่งที่เกินมา ทั้งสองข้างให้เรียบสวยงาม แบ่งแบ่ง ตามความยาวเป็น 4 ส่วนเท่าๆ กันคะ
- ใช้คัตเตอร์ และไม้บรรทัด กรีดแบ่งตามเส้น ที่แบ่งไว้ให้ได้ 4 เส้น ทำอย่างเบามือคะ ระวังชั้นแตก
- พับแป้ง โดยการตั้งแผ่นขึ้น จากนั้นเอาปลายทั้ง 2 มาชนประกบกัน ประมาณ 2 นิ้วคะ
- จากนั้นทาบ ขดแป้งแต่ละเส้น ตามลพดัดบ ให้ลดหลั่นกันไปคะ



- นำไปใส่พิมพ์นอนสติก ถ้าไม่มีใช้เนยทาพิมพ์ก่อนนะคะ ขนาด 8.9 x 4.4 x 2.2 นิ้วค่ะ
- เอาฟิล์มถนอมอาหาร มาคลุมไว้ พักแบ่งอีกครั้งที่อุณหภูมิห้อง เป็นเวลา 150 นาที จนแบ่งขึ้นสองเท่า เต็มพิมพ์
- ทาหน้าขนมปังด้วยไข่ (ไข่แดงผสมไข่ขาวตีให้เข้ากัน)
- วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 170 องศาเซลเซียส ก่อนนำเข้าอบเป็นเวลา 25 นาทีค่ะ
- เมื่ออบเสร็จแล้ว ทาด้วยเนยละลาย และหอมหวล ขึ้นเงาเป็นประกายสวยงาม
- พักให้เย็น ก็สามารถทานได้เลยค่ะ ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูลและภาพประกอบ

Youtube: [大琼 Qiong Cooking](#)



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)