

# ขนมปังลายเสือดาว สวยอร่อยสะกดทุกสายตา



## ขนมปังลายเสือดาว สวยอร่อยสะกดทุกสายตา

ขนมปังลายเสือดาว สวยอร่อยสะกดทุกสายตา สวรรค์ดีค่าทุกคน วันนี้รสรินทร์มีสูตรขนมปังอร่อยๆ สวยๆ มากฝากกันค่า รับรองว่า ใครได้กินก็ต้องบอกว่าอร่อย แถมฉงนงงงวยด้วยว่า เอายังไงเนะ ถ้าทำขายก็จะดึงดูดทุกสายตาของลูกค้า เรียกว่าเด่นเป็นสง่า ท่ามกลางมวลหมู่ขนมปังเขียวค่ะ สูตรนี้เป็นของคุณ [PhilVie Story](#) ค่ะ ทำไม่ยากเลย แต่ได้ขนมปังนุ่มๆ หวานหอมซ้อกโกแลต จะปัง หรือจุ่มนม ก็อร่อยเข้ากันค่ะ เห็นแล้วหิวเลยนะเนี่ย

เริ่มจะอดใจไม่ไหวไปอบขนมปังลายเสือดาวสูตรนี้กันเลยดีกว่าค่ะ มือซ้ายควงตะหลิว มือขวาจับกระทะ ดาวน้ไหลด สูตรเด็ด สาวเท้าก้าวเข้าครัวกันค่ะ



## สูตรขนมปังลายเสือดาว

|            |     |        |
|------------|-----|--------|
| แป้งขนมปัง | 750 | กรัม   |
| ยีสต์      | 2   | ช้อนชา |
| นมสด       | 500 | กรัม   |
| เนยจืด     | 40  | กรัม   |

|                     |    |        |
|---------------------|----|--------|
| เกลือ               | 1  | ช้อนชา |
| ผงโกโก้             | 30 | กรัม   |
| นมสด (ละลายผงโกโก้) | 20 | กรัม   |
| ผงชาโคล             | 4  | กรัม   |
| นมสด (ละลายผงชาโคล) | 10 | กรัม   |

## วิธีทำขนมปังลายเสือดาว

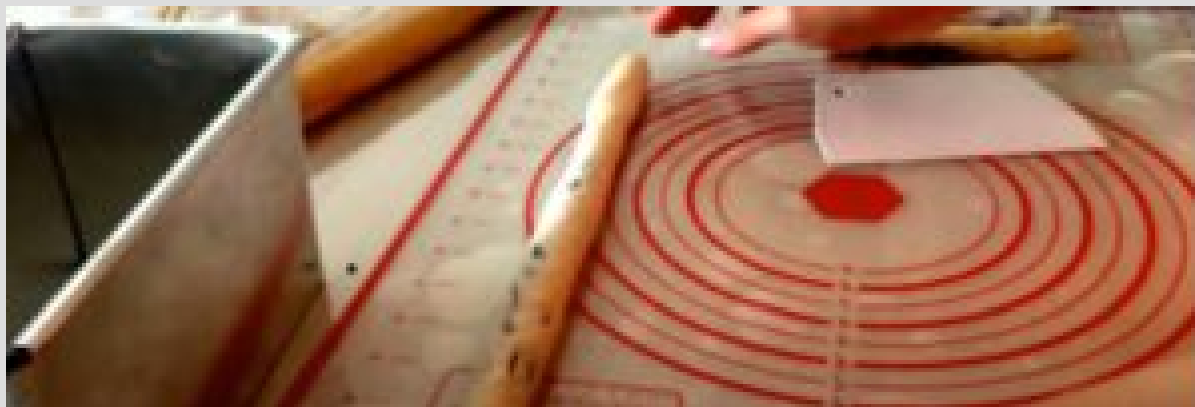
- เตรียมอ่างผสม ใส่แป้งขนมปัง และยีสต์เข้าด้วยกัน จากนั้นเติมเกลือและนมสด ผสมให้เข้ากันแล้วนวดเป็นก้อน ไม่ติดมือ
- ใส่เนยที่ละลายลง ไปนวดต่อไปเป็นเวลาอย่างน้อย 20 นาที นวดไปจนสามารถชิงแป้ง เป็นแผ่นฟิล์มได้
- แบ่งแป้งโดว์มา 640 กรัม นำฟิล์มถนอมอาหารคลุมแป้งโดว์ไว้ พักอย่างน้อย 1 ชั่วโมง จนแป้งขยายตัวเป็น 2 เท่า
- มาทำในส่วนของโดว์โกโก้ บ้างนะคะ นานมอู้่นๆ มาผสมโกโก้ ค่อยๆ นวดเข้ากับแป้งส่วนที่เหลือให้เข้ากันเนียนเป็นเนื้อเดียวกัน
- แบ่งแป้ง 250 กรัม คลุมด้วยฟิล์มถนอมอาหาร พักไว้ 1 ชั่วโมงค่ะ จนแป้งขยายตัวเป็น 2 เท่า
- โดว์โกโก้ที่เหลือ นำมาผสม ผงชาโคลไว้จะคะ นวดให้เข้ากันเช่นเดียวกับ แป้งส่วนแรก และส่วนที่สอง
- แรพ ฟิล์มถนอมอาหารไว้ เช่นเดียวกันพักแป้งให้ขึ้นฟู 2 เท่า



- หลังจากพักแป้งครบ 1 ชั่วโมง แบ่งแป้งโดว์โกโก้ตามเป็นก้อน ขนาด 38 กรัม 4 ก้อน และ 25 กรัม 10 ก้อน
- แบ่งแป้งโดว์ชาโคลเช่นเดียวกันขนาด 26 กรัม 4 ก้อน และ 23 กรัม 10 ก้อน
- สำหรับแป้งโดว์ธรรมชาติแบ่งแป้งขนาด 55 กรัม 4 ก้อนและ 40 กรัม 10 ก้อน
- สำหรับโดว์โกโก้ บั่นเป็นแท่งยาวๆทำให้หมดแป้งที่เตรียมไว้



- นำโดว์ชาโคล มาแผ่เป็นแผ่นวงรี นำโดว์ช็อกโกที่บั่นไว้ มาใส่ตรงกลาง ม้วนให้เรียบสนิท ทำให้หมดทุกก้อน
- นำโดว์แป้งชั้นนอกสีขาว มาแผ่เป็นแผ่นวงรี นำโดว์ชาโคลที่บั่นไว้ มาใส่ตรงกลาง ม้วนให้เรียบสนิท ทำให้หมดทุกก้อน



- ปั้นก้อนสีขาวให้ยาวเป็นสองเท่าของพิมพ์ ตัดแบ่งออกเป็นสองท่อน
- นำทั้งหมดจัดเรียงลงพิมพ์ คละกัน (สูตรนี้ทำได้ 2 ก้อน)
- ห่อฟิล์มถนอมอาหารคลุมไว้ พักไว้ประมาณ 1 ชั่วโมงให้ แบ่งฟูขึ้นเป็น 2 เท่า
- วอร์มเตาอบที่อุณหภูมิ 180 องศาเซลเซียส เข้าอบ 35 นาที ให้สุก พักให้เย็น ก่อนสไลด์เป็นแผ่นๆ
- ทานให้อร่อยนะคะ



ขอขอบคุณข้อมูลและภาพประกอบ

Youtube: [PhilVie Story](#)



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ

รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ  
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)