

เบรคฟาสต์บัน Breakfast Buns เมนูธรรมดาสุดอร่อยเลิศอร่อยเด็ดไม่แพ้ร้านดัง



เบรคฟาสต์บัน Breakfast Buns เมนูธรรมดาสุดอร่อยเลิศอร่อยเด็ดไม่แพ้ร้านดัง

เบรคฟาสต์บัน (Breakfast Buns) แอดรสรินทร์จะนำเสนอเมนูเบเกอรี่ นั่นคือเบรคฟาสต์บัน ขนมปังโรลนุ่มๆ หอมๆ สูตรนี้พัฒนาสูตรจากเมนูของโรงแรมเซนต์จอร์จส์อร่อยลงตัว สูตรนี้จับคู่กับ หอมเนย นุ่มทานกับอะไรก็เข้ากัน เหมาะกับการเริ่มต้นวันใหม่ ใครมากซิมก็ต้องยกนิ้วให้ สูตรนี้เป็นสูตรง่ายๆ ทำตามได้ไม่ยากเลยละ แอดรสรินทร์รับประกันความประทับใจละ เอาละละ เกริ่นมาเริ่มหิวแล้ว ไปทำกันละ มาทำเบรคฟาสต์บันกัน ไปเปิดตำนานความอร่อยกันละ มาละ ดาวนี่ไหลสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำก้าวเข้าครัวไปกับเมนูเบรคฟาสต์บันกันเลยละ

สูตรเบรคฟาสต์บัน

แป้งอเนกประสงค์	500	กรัม
ยีสต์แห้ง	10	กรัม
นม	350	มิลลิลิตร

สูตรเบรกดัสต์บ้าน

เนยจืด	250	กรัม
ไข่สำหรับมาหน้าขนมปัง	1	ฟอง

วิธีทำเบรกดัสต์บ้าน

1. ใส่เนยและเกลือลงในชาม ต่อมานั้นผสมส่วนผสมให้เข้ากัน ใส่ยีสต์ลงในนมคนให้เข้ากันยีสต์ทำงาน ต่อจากนั้นใส่ลงในเนยและผสมให้เข้ากัน
2. นวดแป้งให้เข้ากันดี นำแป้งโดว์ออกมาจากชามลงบนพื้นผิวที่มีแป้งเบา ๆ แล้วปั้นเป็นก้อนกลม จากนั้นห่อด้วยฟิล์มยืดแล้วใส่ในตู้เย็นเป็นเวลา 2 ชั่วโมงเพื่อพักแป้ง
3. นำเนยออกมาจากตู้เย็น แล้วตามด้วยแป้ง นำมาพักไว้ราว 15 นาที ให้ส่วนผสมเย็นลงถึงอุณหภูมิห้อง (ต้องเหมือนกัน)
4. กลิ้งแป้งตามยาวจนแป้งเป็นแผ่นสี่เหลี่ยมยาวประมาณ 70 ซม. และกว้าง 24 ซม.
5. สะบัดแป้งส่วนเกินออก และตรวจดูให้แน่ใจว่าด้านและมุมทั้งหมดตั้งตรงและสม่ำเสมอ
6. โดยให้ด้านที่สั้นกว่าด้านหนึ่งของสี่เหลี่ยมผืนผ้าหันเข้าหาคุณ ทาเนยให้ทั่ว 2 ใน 3 ของแป้งด้านบนเท่าๆ กัน
7. พับส่วนที่ 3 ที่ยังไม่ได้ทาเนยลงไปตรงกลาง จากนั้นพลิกส่วนที่พับ 2 ใน 3 จนเป็นส่วนที่ 3 ที่ทาเนยจากนั้นปิดทับ
8. พลิกแป้งเพื่อให้ตะเข็บหรือเข้าร่วมอยู่ทางขวาเสมอ จากนั้นม้วนออกอีกครั้งจากนั้นพับเหมือนเดิม
9. ห่อแป้งด้วยฟิล์มยืดแล้วใส่กลับเข้าไปในตู้เย็นพักอีก 2 ชั่วโมง แล้วทำซ้ำอีก 2 รอบ พักอีก 2 ชั่วโมง
10. ครั้งสุดท้าย ให้คี่แป้งออกมาให้มีขนาดเท่ากันแต่พับจากด้านบนไปกึ่งกลางและด้านล่างกึ่งกลาง (เพื่อให้ดูเหมือนหนังสือที่เปิดอยู่) พับครึ่งเพื่อให้ตอนนี้ปิดหนังสือจากนั้นห่ออีกครั้ง และพักไว้ 2 ชั่วโมงหรือค้างคืนในตู้เย็น
11. ทาน้ำมันเล็กน้อยในพิมพ์มัฟฟิน ตัดแป้ง 1/2 หนึ่งจากนั้นม้วนออก 2 สี่เหลี่ยมหนาราวๆ 1 ซม. ยาว 30 ซม. และกว้าง 20 ซม.
12. ม้วนแต่ละอันออกเป็น 2 สี่เหลี่ยมหนาราวๆ 1 ซม. ยาว 30 ซม. และกว้าง 20 ซม. ม้วนแต่ละอันให้แน่นตามยาว จากนั้นทาด้วยไข่เพื่อปิดผนึกและหันเป็นม้วนหนา 3 ซม. จะได้ราวๆ 20 ชิ้น
13. นำม้วนกระดาษที่หันหงายขึ้นในพิมพ์ที่เตรียมไว้ คลุมด้วยฟิล์มยืดหลวม ๆ แล้วปล่อยให้ทิ้งไว้ 2 ชั่วโมงในที่อุ่น ๆ จนกว่าจะมีขนาดขึ้นฟูเป็นสองเท่า
14. เปิดเตาอบที่ 180°C/พัดลม 160°C/ ทาด้วยไข่ที่ด้านบนสุดของขนมปังและอบประมาณ 15-20 นาที จนเป็นสีเหลืองทอง
15. เสิร์ฟตอนร้อนๆ กับเนยและแยม หรือ ไข่อบมเลต ไข่กรอก กี๋ร่อยฟินๆ ไปเลยคะ ทานให้อร่อยนะคะ

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ Britain's best baker



รอลินท์

หน้ารวมสูตรเบเกอรี่



f ROSALYNTH



วัตถุดิบเบรกฟาสต์บัน

แป้งอเนกประสงค์

แป้งสาลีอเนกประสงค์ เป็นแป้งสามัญประจำครัวที่มีติดทุกบ้าน ทำจากข้าวสาลี มีโปรตีนปานกลาง 10 ถึง 12 เปอร์เซ็นต์ แป้งอเนกประสงค์เหมาะสำหรับขนมอบทุกประเภท เช่น ขนมปัง บิสกิต พิชซ่า คุกกี้ มัฟฟิน ฯลฯ นอกจากนี้ยังใช้ในซอสเกรวี่ และเป็นตัวทำให้ซอสข้น

ยีสต์แห้ง

ยีสต์แห้ง ยีสต์จะถูกเติมลงไป ขนมปังเพื่อให้ขนมปังพองฟู เพราะยีสต์จะกินน้ำตาลที่อยู่ในแป้งและผลิตก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ออกมา ทำให้ขนมปังมีรูปร่างเป็นก้อน ยีสต์ที่ใช้ในการทำขนมปังมีหลายรูปแบบ ทั้งแบบสด และ แบบผงเป็นต้น การใช้ยีสต์ที่ถูกต้องจะต้องทำการปลุกยีสต์เสียก่อน โดยการละลายน้ำในอุณหภูมิประมาณ 38 องศาเซลเซียส การใช้ยีสต์จึงทำได้ยากกว่า แต่ให้ผลดีที่จะทำให้เนื้อขนมปังและรสชาติดีกว่าการใช้ผงยีสต์ที่ใช้โดยทั่วไป คือ *Saccharomyces cerevisiae*

เนยจืด

“เนย” (butter) คือผลิตภัณฑ์จากนมที่มีไขมันนมไม่น้อยกว่า 80% (ของน้ำหนัก) มีลักษณะเป็นก้อนแข็งเมื่อแช่เย็น และจะเริ่มนิ่มหรืออ่อนตัวลงเมื่ออุณหภูมิสูงขึ้นค่ะ เนยเกิดจากการเขย่า (churning) ครีมหรือนม เพื่อแยกไขมันออกจากนม กระบวนการนี้จะได้ไขมันเนย และบัตเตอร์มิลค์ ซึ่งเจ้าไขมันเนยตัวนี้จะถูกนำไปผ่านกระบวนการในอุณหภูมิต่ำจนแข็งตัวกลายเป็นเนยในแบบที่เราคุ้นเคยกันนั่นเองค่ะ โดยทั่วไปแล้วเนยจะทำจากนมวัว แต่ก็จะมีแบบที่ทำจากนมแพะ นมแกะ นมควาย ฯลฯ ซึ่งก็จะให้รสชาติและกลิ่นที่แตกต่างกันไป



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)



กดที่นี่เพื่อไม่พลาดทุกสูตรเด็ด

 **รสรินทร์**

เรารังสรรทุกจานจากใจ

 ROSALYNTH