**红豆乳酪长棍面包**

**一、材料**

**1、面团材料**

　　法国面包面团500g

**二、分量**

　　约100g红豆乳酪长棍面包X5个

**2、内馅材料**

　　蜜红豆粒100g，高熔点芝士丁100g

**三、预估制作时间**

　　揉老面面团10~15分钟，冷藏12小时，揉法国面包面团20分钟，静置、自我分解30分钟，基本发酵60分钟，翻面、基本发酵30分钟，中间发酵20分钟，最后发酵25~30分钟，烘烤15~20分钟

**四、制作**

　　1、分割面团前要翻面。

　　2、面团分割为每份100g，分割成长条状。

　　3、轻拍面团，去除空气。

　　4、翻面，从上往下收两折，收紧封口。

　　5、进行中间发酵20分钟。

　　6、面团拍长至35cm。

　　7、面团上放高熔点芝士丁和蜜红豆粒。

　　8、收紧封口。

　　9、再将面团搓长到50cm。

　　10、从面团顶端15cm处往内弯，做成拐杖造型。

　　11、进行最后发酵25~30分钟。

　　12、面团上撒面粉，在面团上稍加喷水。

　　13、放入已预热的烤箱中，以上火220℃、下火220℃，烘烤15~20分钟。