

ขนมปังเนยกรอบ หอมกรุ่กรอบ อร่อย วัตถุดิบน้อยอร่อยมาก



ขนมปังเนยกรอบ หอมกรุ่กรอบ อร่อยวัตถุดิบน้อยทำง่ายแต่อร่อยมาก

ขนมปังเนยกรอบ (Crispy butter bread) แอดครูตองซ์จะนำเสนอเมนูขนมปัง นั่นคือขนมปังเนยกรอบ เค็มๆ หวานๆ หอมอร่อยทานเพลิน อร่อยเด็ด รสชาติไม่เป็นสองรองใคร เพื่อนๆ สามารถทำตามได้ง่ายๆ เลยค่ะ ความอร่อยระดับ 5 ดาวค่ะ สูตรนี้เอาไปเลย สูตรสุดคลาสสิกที่หลายคนชื่นชอบ บอกเลยว่าวิธีทำไม่ยุ่งยาก แยมวัตถุดิบที่ใช้เพียง 3 อย่าง ไปลุยกันเลยนะคะ ไปพิสูจน์ความอร่อยกัน มาทำขนมปังเนยกรอบกัน ของอร่อยอย่างนี้ต้องห้ามพลาดมาค่ะ ดาวน์โหลดสูตร มือขวาควงตะหลิว มือซ้ายจับกระทะ สาวทำแก้วเข้าครัวไปกับเมนูขนมปังเนยกรอบกันเลยนะคะ

สูตรขนมปังเนยกรอบ

ขนมปังสไลด์บาง	1	แถว
เนยสดรสเค็ม	300	กรัม
น้ำตาลทราย	120	กรัม

วิธีทำขนมปังเหนียวกรอบ

นำขนมปังที่เตรียมไว้มาหั่น1/2 หลังจากนั้นมาเรียงใส่ถาด นำไปตากแดดจัดประมาณ 30 นาที – 1 ชั่วโมง

นำเนยสดรสเค็ม มาตีด้วยเครื่องตีความเร็วกลาง จนเนื้อเป็นครีมขาว

แล้วใส่น้ำตาลลงไป ตีด้วยความเร็วต่ำให้พอเข้ากันดี ไม่ต้องตีนาน

นำมาทาลงบนขนมปัง ไม่เยอะและไม่น้อยจนเกินไป

นำเข้าเตาอบไฟบนล่าง อุณหภูมิ 150 องศา เป็นเวลา 10-15 นาที โดยไม่ต้องเปิดพัดลม

แล้วตัดออกไปพักบนตระแกรงให้เย็น เป็นอันเสร็จ ทานให้อร่อยนะคะ

เคล็ดลับบ้านเบเกอรี่

- นำขนมปังไปตากแดดจนผิวแห้ง ใช้เวลาประมาณ 30 นาที ถึง 1 ชม. (คอยสังเกตอย่าให้แผ่นขนมปังงอ)
- อบขนมปังด้วยไฟบนล่าง 150 c. ไม่เปิดพัดลม 10-15 นาที (สังเกตสีขนมให้เป็นสีน้ำตาลทองก็ใช้ได้)
- ขนมอบเสร็จแล้วให้พักบนตะแกรงจนเย็นสนิท จากนั้นแพ็คใส่ถุงใส่กล่องไม่ให้โดนลม สามารถเก็บได้นานเป็นเดือน
- นำขนมปังไปตากแดดจนผิวแห้ง ใช้เวลาประมาณ 30 นาที ถึง 1 ชม. (คอยสังเกตอย่าให้แผ่นขนมปังงอ)
- อบขนมปังด้วยไฟบนล่าง 150 c. ไม่เปิดพัดลม 10-15 นาที (สังเกตสีขนมให้เป็นสีน้ำตาลทองก็ใช้ได้)
- ขนมอบเสร็จแล้วให้พักบนตะแกรงจนเย็นสนิท จากนั้นแพ็คใส่ถุงใส่กล่องไม่ให้โดนลม สามารถเก็บได้นานเป็นเดือน

ขอขอบคุณข้อมูล – คุณ แม่ชี น้องมดดี Channel จาก [youtube](#)



วัตถุดิบขนมปังเหนียวกรอบ

น้ำตาลทราย

น้ำตาลทราย ทำจากอ้อย มีรสหวานแหลม มีทั้งเม็ดละเอียด และเม็ดหยาบ นิยมใช้น้ำตาลทรายขาว เพื่อให้อาหารมีสีสวย ใสไม่ขุ่นมัว โดยสามารถนำมาทำน้ำเชื่อมและใช้ประกอบอาหารได้เช่นกัน



เบเกอรี่-เอ็ม

DONUT WORRY 
BE HAPPY

บ้านเบเกอรี่
BAAN BEKERY