



# 十字包

釘十字架是極殘酷的刑罰，這兩塊本來象徵死亡的木頭，竟然成了復活和希望的標記。耶穌以十字架戰勝死亡，為人類帶來永生，今天，十字架遍佈世界，成為基督徒日常生活的一部份。很多時候，基督徒都會劃十字聖號，究竟有甚麼意思呢？在耶穌受難日，為甚麼要吃十字包呢？

《主廚房》的主持Maria，烹飪專家Rosa和特別嘉賓程明聰神父為你解答。



## PREPARATIONS

預備時間：	20	分鐘
靜止時間：	約90	分鐘
烹調時間：	20	分鐘
份量：	12	個

## INGREDIENTS

### 麵包材料

中筋麵粉	3	杯
暖奶 (45°C)	1¾	杯
軟牛油 (室溫)	2	湯匙
黃砂糖	¼	杯
鹽	½	茶匙
乾酵母	1	湯匙
全蛋	1	隻
蛋白	1	隻
蛋黃	1	隻
蜜糖	1	湯匙
葡萄乾	½	杯
肉桂粉	1	湯匙

### 十字漿材料

低筋麵粉	⅓	杯
溶化牛油	4	湯匙
糖粉	4½	茶匙
牛奶(隨意)	1 - 2	湯匙

## RECIPE

- 把中筋麵粉、乾酵母、砂糖、鹽、肉桂粉、全蛋和蛋白放入手提或座檯式攪拌機，由慢速開始，慢慢加入暖牛奶，漸進增至高速，把材料攪拌成一麵粉團。
- 再放進室牛油，繼續攪拌至滑，麵粉團可張開成薄膜。
- 將麵粉團倒入已塗油的大碗中，蓋上保鮮紙，置於溫暖的地方（如關掉的焗爐），讓麵粉團進行第一次發酵，發大至兩倍，約45 - 50分鐘。
- 取出麵粉團，放在灑上麵粉的工作檯上，用拳頭按壓麵粉團，擠出空氣，壓平，再加入葡萄乾，搓至平滑。
- 把麵粉團分成12等份，並搓成小球形，排放在已塗油的9 x 10吋焗盤中，每個距離約1 cm。
- 用保鮮紙或廚巾蓋好，再靜置約30分鐘，讓小麵粉團繼續發酵。
- 預熱焗爐至華氏350度。
- 預備十字漿：將低筋麵粉和糖粉過篩，然後與溶化牛油拌勻。如粉漿太濃稠，可酌量加1 - 2湯匙牛奶。把粉漿轉至裱花袋中備用。
- 蛋黃與蜜糖拌勻成蛋液，將少許蛋液塗在發酵完畢的小麵粉團上面，然後在麵粉團上擠上十字粉漿，畫成十字。
- 放入已預熱的焗爐中，約焗15 - 20分鐘，或直至麵包熟透，表面呈金黃色即成。
- 取出待冷卻後即可食用。

## TIPS

焗麵包，使用量杯量出材料，份量更為準確，效果更佳。

薄膜：用手將麵粉團擴闊張開，有如一塊半透明的膜，製成品會較鬆軟可口。

預備少許麵粉在碟上，以方便灑在工作檯上，或防止手黏上麵粉團。