**การทำขนมปังไส้หมูหยอง**

วัตถุดิบ

**ขนมปัง**
\* แป้งขนมปัง 150 กรัม
\*แป้งเค้ก 50 กรัม
\*ยีสต์ 3 กรัม
\* นมสดอุ่น 120 กรัม
\* น้ำตาลทราย 30 กรัม
\* เนย 40 กรัม
\* เกลือ 1/2 ช้อนชา
\* นมผง 10 กรัม

**วิธีทำขนมปัง**

1. แบ่งนมประมาณ 3 ช้อนโต๊ะ ผสมยีสต์และน้ำตาลประมาณหยิบมือลงไป  คนๆให้เข้ากันแล้วตั้งไว้ประมาณ 10 นาที ออกมาได้หน้าตาประมาณนี้

2. ผสมของแห้ง ได้แก่แป้ง น้ำตาลที่เหลือ เกลือ และนมผงในอ่างผสม นำส่วนผสมในข้อ 1 มาผสมลงไปในโถ นวดจนเป็นก้อน

3. ใสเนยนิ่มๆลงไปแล้วนวดต่อจนโดว์เนียน หนึ่งนวดเครื่องค่ะ ทุ่นแรง อิอิ นวดไม่นานมากประมาณ 6-8 นาที

4. พักโดว์ 45-60 นาทีจนแป้งขึ้นเป็น 2 เท่า ทดสอบด้วยการใช้นิ้วจิ้มลงไปแล้วแป้งไม่เด้งกลับ

5. แบ่งแป้งออกเป็นก้อนกลมๆ หนึ่งแบ่งเป็น 4 ก้อนใหญ่เท่าๆกัน พักแป้ง 10 นาทีแล้วมาขึ้นรูปเลย หนึ่งทำเป็นก้อนรีๆ ใส่ใส้แบบจัดเต็ม พักแป้งไว้อีกประมาณ 20 นาที