

作为土生土长的北方人，包子馒头花卷等面食，是我家餐桌上的每日必备，一顿不吃就像没吃饭一样。于是我每周至少都要做一次面食，一次做够全家一周吃的，今天就分享一款我家超爱的花卷做法，松软多层有嚼劲，不用提前发酵，做法超简单。

。



2、准备2勺面粉，加5g盐，1g胡椒粉，2g花椒粉，2勺辣椒粉，1勺白芝麻，全部放在小碗中搅拌均匀，再倒入50g刚烧开的热油，搅拌成酸奶状可以流动的油酥，油酥盐味要稍微重一些，做好的花卷盐味才够。



4、折好之后，切成大约3厘米宽的小段，捏住小段2端轻轻拉长，再呈Z型折3折，捏好后把中间捏扁，两边捏到一起，再绕到后面捏上，一个花卷就做好了。不会捏的，直接切成小段即可。



6、发好之后，开水上锅，大火蒸12分钟，关火焖3分钟即可出锅。花卷非常小，12分钟就足够了。时间到后焖3分钟出锅，可以防止突然揭盖，花卷遇冷塌陷回缩。



我每天都会更新不一样的美食，喜欢美食的朋友，可以收藏、点赞、评论、转发、关注一下哦，方便需要的时候查找菜谱，我们明天再见，感谢您的阅读。