

自从学会这道面食，早餐再也不用愁，手不沾面就出锅，比面包还香



今天就分享一道不用和面的面食，最简单的面食做法——发糕，有红糖发糕、南瓜发糕、红薯发糕、红枣发糕等多种口味。手不沾面就搞定，又香又软，简单营养又好吃，学会这道面食，早餐面包都不用买了，下面来看具体做法吧。

红糖发糕视频请点击：[红糖发糕简单零失败做法](#)

【所需食材】红糖100g，温水240ml，面粉300g，酵母3g，1把葡萄干

【具体做法】

1、首先240ml温水，加入100g红糖搅拌至充分融化，再冷却至温水加入3g酵母，1把葡萄干（可不加），300g中筋面粉，搅拌成稠糊状。食材比例可以调整，只需要谨记，水分越少面糊越稠，成功率越高，揉成软面团更易成功。



3、发酵好之后，用筷子搅拌排气。准备3个薄一点的小碗，也可以用平底盘，刷一次油易脱模，倒入5分满面糊，面糊不要放太多，要留有继续发酵的空间。



5、然后冷水上锅，中火蒸30分钟，时间到后关火焖5分钟再开锅。



成功小贴士：很多人反映蒸了1个多小时还是发粘，这主要是因为水分多了，面粉吸水性不同，用水比例也不是一成不变的。建议大家不需要完全按照美食博主（包括我）的比例，主要以面糊状态为准，面糊越稠越好，搅拌成大絮状揉成软面团更易成功。