

说起酱香饼这种小吃，相信大家都会非常的熟悉，因为在全国各地的大街小巷里都有卖的。但是酱香饼卖的并不算很便宜，那么咱们可以自己在家做这个酱香饼，自己做的比较卫生，比较干净，吃起来也会非常的放心，而且今天跟大家分享的这个酱香饼的做法，味道丝毫不会比外面卖的差。那么接下来就一起看一下这道酱香饼的做法吧。



2、
首先将咱们准备好的面粉放到一个大碗中，面粉要用温一点的水和面。温水的量大概在350毫升左右。下面咱们将温水倒入到面粉中，然后再加入三克的白糖，酵母就不用加了，然后用筷子将面粉搅拌成比较黏稠一点的面糊状，然后再盖上一层保鲜膜，静置半个小时左右。



4、
下面咱们来做一下酱香饼的饼子，向静置了半个小时的面糊中加入适量的干面粉，然后将面糊揉成个面团取出来，一定要注意，咱们做的这个面团也是非常软的，在放到案板上的时候，案板要先撒上一层干面粉，然后将面团擀平，擀薄，擀圆。面饼上撒上适量的十三香，再加入适量的色拉油，咱们将面饼分成大小均匀的三角小块，中间不要割开，然后每个三角小块都沾一下中间的色拉油，再将三条小块叠放在一起。



【小贴士】

- 1、和好的面一定要稀一点，而且要静置半个小时，不用放酵母粉。
- 2、做酱香饼的酱料最好要用豆瓣酱，其实火锅底料也是可以的，但是味道不如豆瓣酱好。