

家里有电饼铛，这4种做饼的方法要掌握，多种家常烙饼轻松做起来，电饼铛绝对不闲置。

有小伙伴跟我说，家里买了电饼铛，却不知道该做些什么？要说我家最喜欢的厨具，当属电饼铛了，主要因为我喜欢吃面食，而电饼铛可以帮助我做很多面食，发面的，不发面的，甚至直接拌面糊的，用电饼铛做起来都特别方便。今天多妈就来分享4种用电饼铛烙饼的方法，简单易学，快来看看吧。

## 第一种：[千层肉饼]

所需食材：面粉200g、清水110g、猪肉馅、大葱、鸡蛋、盐、鸡粉、生抽酱油、凉白开水、食用油；



第七步：在擀好的长方形面饼的两侧各三分之一处，分别切两刀，整个面饼分成了上中下三行，每行三个可分成三个方块；

第八步：把调好味的肉馅铺在饼皮上，空出右下角的部分，四周周边处也空出来；

第九步：先把右下角没有放肉馅的地方折过来盖住最下方中间的肉馅；

第十步：再把左下角的饼皮和肉馅往中间折；

第十一步：再把最下方中间的方块往上折；

第十二步：继续把右边的方块里的肉馅和饼皮往中间折；



多说几句：

调拌肉馅的时候尽量把肉馅搅拌上劲，口感会更好；

擀饼皮的时候不要擀得太薄，否则容易破皮；但也不能擀得太厚，否则会影响口感，薄厚程度可参考饺子皮；

## 第二种：芝麻盐发面烙饼

所需食材：面粉300g、酵母粉3g、清水170g、食用油适量、芝麻盐适量；



第七步：从一侧卷起，将撒了芝麻盐的面饼卷成一个长长的面卷；

第八步：再把面卷像蚊香一样盘起来，盘的紧一点，收口塞到底部，形成一个圆形的饼的形状；

第九步：再撒一些干面粉，用擀面杖把面饼擀成薄一点的圆饼，厚度约7mm，擀好的面饼盖上保鲜膜，静置4分钟左右；

第十步：电饼铛预热3 - 4分钟，上下盘同时加热，预热好以后上下盘分别刷一层薄油，再把擀好的饼放到电饼铛里；

第十一步：盖上电饼铛的上盘，自主烙烤8分钟左右；

第十二步：时间到以后，把电饼铛打开，饼就烙好了，香喷喷的十分诱人！



具体制作方法：

第一步：取一个大碗，放上清水和酵母粉，混合均匀后再放进全麦面粉，用筷子拌均匀，再揉成一个光滑柔软的面团；

第二步；碗口盖上保鲜膜，将面团发酵至两倍大；

第三步：把发酵好的面团放到揉面垫上，撒上少量的干面粉，揉至光滑，分成五个面团，其其中四个每个约60g，剩下一个大一点的面团约80g，分别揉圆备用；

第四步：先把最大的那个面团用擀面杖擀成薄一点的面饼，刷上一层食用油，在饼上依次撒上椒盐和芝麻盐；

第五步：再把另外四个小一点的面团也都擀成薄薄的面饼，先取一张放到大面饼上，刷一层食用油，撒上椒盐和芝麻盐；

第六步：依次放上第二张小面饼，刷油，撒上芝麻盐和椒盐；第三张面饼，刷油，撒上芝麻盐和椒盐；最后放上第四张面饼；



多说几句：

发面饼如果比较厚，烙的过程中会把电饼铛的上盖顶起，不用管，继续烙就可以了，如果颜色会因为上色不均匀，可以烙熟以后把饼转个方向再烙一分钟帮助上色；

#### 第四种：【槐花椒盐发面饼】

【所需食材】：洋槐花100g、面粉300g、清水150g、酵母粉3g、食用油适量、椒盐适量；



第七步：在擀开的饼上刷一层食用油，再撒上少量的椒盐；

第八步：从一侧卷起，把饼卷成一个面卷；

第九步：把卷好的长条形的面卷再盘成一个圆形，收口在下面，盖上保鲜膜静置3分钟；

第十步：再把饼胚擀成薄饼，厚度约1CM；盖上保鲜膜，静置3 - 5分钟；

第十一步：电饼铛上下盘加热，预热3 - 4分钟，上下盘分别刷一层薄油，把擀好的饼放进去，自主烙烤7分钟左右；

第十二步：烙好的饼两面焦黄，外焦里嫩，咸香可口，还带有花香味，非常好吃。