

大家好，我是第一美食的阿飞，关注阿飞，有更多的家常菜及家常面点分享给您。

白吉馍表皮焦香酥脆，馍瓤绵软可口，再夹上一点腊汁肉，那吃起来真是一个带劲。

今天就为大家分享一道白吉馍的家常做法，看一次就能自己做了。



再逐步加水成光滑的面团，盖上锅盖，将面团盖起来防止外皮干裂。



1个小时以后，面团已经发酵好了。

发酵好的面团里面会膨胀变大，是原来的2到3倍大，面团里面会有很多蜂窝眼。

扒开面团看一下，里面呈现蜂窝状，这样的面团已经发酵到位了。



搓成一个粗点的长面条。



取一个面剂子，先揉一揉，揉光滑，再搓揉成一个牛舌状的条。



照着这个方法全部按完以后。



把所有的面坯全部擀好。



烙至定型，翻过来烙另一面，面饼遇热开始膨胀变厚，想要加热快点可以盖上锅盖

。



这样翻个几次

，把两面都翻至金黄蓬松，用手按一下，能快速回弹，这个时候就已经熟了。



到这里，白吉馍就做好了，是不是非常简单，只要是面发好了，白吉馍是看一看就能做。

第一美食阿飞谢谢大家观看。