因为我这次和面有点软了，所以不用二发了。还有如果你非常不爱吃肥肉馅儿，那就一定要多加植物油，不然不好吃的。

### **苋菜馅儿包子的做法的食材**

苋菜800g

面粉400g

香油适量

盐适量

肉馅儿400g

生抽适量

牛奶240g

快熟燕麦片50g

味精适量

酵母5g

姜末适量

## 苋菜馅儿包子的做法的做法步骤

1. 面粉400克加入50克快熟燕麦片然后加入240克牛奶和5克酵母
2. **2.**用厨师机和面4分钟
3. **3.**揉成团盖湿布发酵
4. **4.**肉馅儿加入葱姜末生抽香油味精冲一个方向搅拌上劲。
5. **5.**苋菜清洗干净控水
6. **6.**用开水焯烫2分钟，捞出来过冷水然后控干水分
7. **7.**切末放入肉馅儿盆里
8. **8.**面发到明显长大并且戳洞不回弹就表示发酵好了
9. **9.**发好的面倒在案板上揉圆排气，然后搓长条切剂子，用擀面棍擀成中间厚四周薄的包子皮
10. **10.**包子皮擀好了这时将馅儿里加入盐搅匀
11. **11.**每个包子皮都包好馅儿
12. **12.**电蒸锅里加入最高水位的水
13. **13.**然后将蒸屉摆放好，将包子垫了蒸纸放屉上盖盖子，开电源
14. **14.**等看到锅开了就定时25分钟（这时就可以去qq聊天啦）
15. **15.**定时响了以后再焖2分钟开盖子拣出来开吃