



英式玛芬

食谱作者 V-ZUG 瑞族



配水波蛋和菠菜

制备过程	45 分钟
等待时间	1 小时 20 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	6 分钟
个数	8
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

面团

250 克 白面粉

½ 茶匙 食盐

½ 茶匙 糖

¼ 块 酵母 (约10克)

150 ml 牛奶

1 鸡蛋

15 克 黄油, 软化

用于制作成型的硬质粗粒小麦粉

荷兰酱

3 汤匙 醋

1 红葱头, 切碎

3 胡椒粒

1 鸡蛋

1 鸡蛋黄

125 克 黄油

少许 食盐

1 小撮 卡宴胡椒

少许 柠檬汁





菠菜

1 红葱头, 切碎
用于焖煮的黄油
200 克 菠菜叶
少许 食盐
少许 胡椒
少许 肉豆蔻
少许 辣根

水波蛋

1 升 水
100 ml 醋
8 鸡蛋

面团

将面粉、食盐和白糖放入碗中混合。将酵母、牛奶和鸡蛋混合，倒入碗中。加入黄油，把所有食材揉成一个坚实、光滑的面团。将面团揉成圆球。

把圆形面团放回碗中，加盖使其发酵1小时至两倍大。

将面团切成8个大小相同的小块，然后揉成圆球。用手将每个圆球压平至大约2厘米厚，两面沾上硬质粗粒小麦粉，并放在烤盘上。发酵20分钟。

烘烤

用至尊匹萨模式将烤箱内腔预热至200 °C。

将松饼放在中间层烘烤3分钟。将松饼翻面，再烤3分钟。

荷兰酱

把醋、红葱头和胡椒粒放在一个小平底锅里煮沸，然后熬浓至一半。用细筛过滤后倒入碗中，期间用勺子将红葱头轻轻碾压。加入鸡蛋和蛋黄，用打蛋器搅拌均匀。

在小平底锅中融化黄油并煮沸。在不断搅拌的同时，将液体黄油以流线状倒入料汁中。用盐、辣椒和柠檬汁调味。将荷兰酱倒入奶油枪中。为奶油枪装上料筒。充分摇匀并保温。

菠菜

在大平底锅中加入黄油，用中火将红葱头焖至半透明状。焖到菠菜变软。加入其余的配料作为装饰。





水波蛋

把水和醋放在平底锅里煮沸，调低火力。将鸡蛋分批加入沸水中。4分钟后取出并沥干。用剩下的鸡蛋重复这个过程。

摆盘

将四个松饼对半切开并烘烤。把菠菜摆放在松饼上，再把一只水波蛋摆在菠菜上，淋上荷兰酱即可享用。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 **PizzaPlus** 到 **200 °C**

预热完成。推入食物。

在 **PizzaPlus** 期间为 **200 3 分钟°C**

翻开食物。继续烘烤。

在 **PizzaPlus** 期间为 **200 3 分钟°C**

小费

把多余的松饼冷冻保存，下次需要时可直接烘烤。

配件

烤盘

奶油枪

附加信息

创建时间

26.01.2022

