水果派

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	55 分钟
个数	8
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

油桃蓝莓风味

糕点面团

300 克 白面粉

75 克 糖

½ 茶匙 食盐

175 克 黄油, 冷，块状

1 鸡蛋

馅料

1 kg 油桃

200 克 蓝莓

50 克 糖

2 汤匙 玉米淀粉

1 未经处理的天然柠檬, 少许擦碎的果皮和果汁

制作成型

防粘的黄油

面粉，用于擀面

2 汤匙 杏仁粉

2 汤匙 蔗糖

糕点面团

在碗中将面粉和白砂糖和盐混合，加入黄油，用手搓成絮状。加入鸡蛋，快速揉成面团。

加盖并放入冰箱冷藏30分钟。

馅料

将油桃切成1厘米大小的丁。在碗中和剩余配料混合。

制作成型

模具内涂抹一层黄油。

将2/3的糕点面团在撒了面粉的操作台面上擀成大约5毫米厚的圆形。将擀好的面团放入圆形蛋糕模中，在底部压实，形成一个5厘米高的边缘。用叉子扎透饼底。把杏仁铺在上面。

把馅料倒入模具中均匀铺开。

将剩余面团擀至大约5毫米厚，然后切成1厘米宽的条。然后把面皮条呈网格状铺在馅料上，轻轻按压边缘。在上面撒上蔗糖。

烘烤

用至尊匹萨模式将烤箱内腔预热至180 °C。

将糕点放在烤架上，置于烤箱中间层烘烤55分钟。

将烤好的水果派脱模，放在烤架上冷却。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 **PizzaPlus** 到 **180°C**

预热完成。推入食物。

在 **PizzaPlus** 期间为 **180 55** 分钟°C

小费

根据时令，可利用其他核果类水果代替油桃。

配件

圆形蛋糕模直径26厘米

烤架

附加信息

创建时间	26.01.2022