



韭葱派

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	5 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	34 分钟
份	6
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

韭菜百里香派

焦糖

40 克 糖
10 克 黄油
2 汤匙 巴萨米克苹果醋或白醋
1 茶匙 食盐
少许 胡椒

韭葱派

500 克 韭葱, 只要浅色部分
3 细枝 百里香, 摘下
1 茶匙 食盐
少许 胡椒
½ 茶匙 辣椒片
1 擀圆的酥皮饼

焦糖

用至尊匹萨模式将烤箱内腔预热至230°C。
将白砂糖铺在圆形烤盘底部，放在烤架上置于烤箱中间层，烤4分钟成焦糖色。
在热焦糖中加入其余配料，用勺子搅拌。





韭葱派

韭葱洗净，切成2厘米厚的段，紧密排布在焦糖底上。在韭菜上撒上其余配料连同辣椒片。摆上酥皮饼，将多余的酥皮向内折叠，压在韭菜和烤盘之间。用叉子在饼皮上插几下。

烘烤

用上/下火模式将烤箱内腔预热至200°C。

把装着韭葱派的烤盘放在烤架上，置于烤箱中间层烘烤30分钟。

将烤好的韭葱派静置5分钟，再翻面装入盘子，即可享用。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 **PizzaPlus** 到 **230°C**

预热完成。推入食物。

在 **PizzaPlus** 期间为 **230 4 分钟°C**

取出烘烤好的食物。准备。

将发酵桶预加热 顶部加热/底部加热 到 **200°C**

推入食物。继续烘烤。

在 顶部加热/底部加热 期间为 **200 30 分钟°C**

配件

圆形烤盘直径二十厘米

烤架

附加信息

创建时间

26.01.2022

