



披萨球

食谱作者 V-ZUG 瑞族



| | |
|-----------------|-------------------------------|
| 制备过程 | 1 小时 |
| 等待时间 | 1 小时 30 分钟 |
| 烘烤的时间：烘烤时间取决于机器 | 15 分钟 |
| 个数 | 20 |
| 电器 | CombairSteamer V2000 自 2021 年 |

夹馅披萨饼球

面团

- 500 克 白面粉
- 1 茶匙 食盐
- ½ 块 酵母 (约20克)
- 300 ml 水
- 3 汤匙 橄榄油

披萨圈

- 150 克 迷你马苏里拉奶酪 (20片), 切成两半
- 10 圣女果, 切成两半
- 100 克 瓶装番茄酱

摆盘

- 少许 橄榄油
- 1 束 罗勒, 切粗粒
- 少许 胡椒

面团

在碗中将所有配料揉至柔软光滑的面团。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。





披萨圈

将生面团分成20份。小心地将马苏里拉奶酪和半个番茄放在每块面团上。将面团取出揉成圆球。将圆球以大约1厘米的相继间隔，呈圆形放在衬有烤箱纸的烤盘上。

加盖后发酵30分钟。

用手指小心地在每个面球上压出一个凹痕。将番茄酱均匀地涂抹在披萨圈上。将一半的马苏里拉奶酪放入每个凹痕中。

烘烤

用至尊匹萨模式将烤箱内腔预热至 230°C。

把披萨圈置于烤箱中间层烘烤15分钟。

摆盘

把橄榄油淋在披萨圈上，最后撒上黑胡椒和罗勒碎，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 15 分钟°C

小费

可根据喜好在披萨圈中塞入不同馅料

配件

烤盘

