



牧羊人派

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	1 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	1 小时
份	4
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

英式馅饼配小扁豆

馅料

- 1 洋葱, 切碎
- 1 蒜瓣, 捣碎
- 用于焖煮的橄榄油
- 200 克 绿扁豆
- 2 汤匙 番茄酱
- 2 胡萝卜, 切成5毫米大小的丁
- 200 克 韭葱, 切成5毫米厚的片
- 2 茎 芹菜, 切成5毫米大小的丁
- 250 克 蘑菇, 切四瓣
- 400 克 番茄 (罐装) 去皮, 切碎
- 100 ml 红酒
- 250 ml 蔬菜汤
- 3 细枝 百里香, 摘下
- 3 细枝 墨角兰, 摘下
- 1 撮 糖
- 少许 食盐
- 少许 胡椒

土豆泥

- 500 克 粉质土豆, 去皮





500 克 红薯, 去皮
150 ml 牛奶
40 克 黄油
1 撮 食盐
少许 胡椒
1 小撮 肉豆蔻

馅料

大平底锅内放多一些橄榄油, 用中火将洋葱和大蒜爆香, 并焖至半透明状。加入扁豆和西红柿泥, 并一起焖煮。加入蔬菜和蘑菇, 略微焖煮。加入其余配料连同糖, 煮沸, 文火煮20分钟。用盐和胡椒粉调味, 放进一个瓷烤模中。

土豆泥

将土豆和红薯切成大块, 在足量的盐水中煮软。沥干水分, 将土豆与其余配料一起捣碎。对土豆泥进行调味。

烘烤

用上下火, 湿烤模式将烤箱内腔预热至200°C。
将土豆泥均匀地铺在馅料上。
把牧羊人派放在烤箱中间层的烤架上烤1小时。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 顶部/底部湿加热 到 **200 °C**
预热完成。推入食物。
在 顶部/底部湿加热 期间为 **200 1 小时°C**

配件

烤架
容积约为2升的瓷烤模

附加信息

创建时间 26.01.2022

