



菠菜派

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	45 分钟
等待时间	10 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	25 分钟
份	4
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

脆皮菠菜派

馅料

- 1 洋葱
- 2 蒜瓣
- 500 克 菠菜叶
- 用于焖煮的橄榄油
- 1 束 欧芹
- 1 束 莳萝
- 1 未经处理的天然柠檬, 少许擦碎的果皮和果汁
- 1 茶匙 食盐
- 少许 胡椒
- 少许 卡宴胡椒
- 少许 肉豆蔻
- 2 鸡蛋
- 1 汤匙 玉米淀粉
- 300 克 菲达奶酪, 弄碎

制作成型

- 8 片 面饼
- 60 克 黄油, 液体

馅料





把洋葱和大蒜切碎末。菠菜洗净，沥干水分，切粗粒。将欧芹和莳萝切碎。

大平底锅内放少量橄榄油，用中火将洋葱和大蒜焖至半透明状。加入菠菜，盖上锅盖焖煮，焖到菠菜变软。拌入香草。

将菠菜中的水分挤出，用肉豆蔻粉及之前的所有香料进行调味。在一个碗中混合鸡蛋和玉米粉。与菲达奶酪一起加入菠菜，并搅拌。

制作成型

在圆形蛋糕模底部铺上烤箱纸。在模具壁上抹一层略熔化的黄油。在一张面皮上涂上黄油，将其放在圆形蛋糕模中，涂有黄油的一面朝上。让多余的面团堆在模具壁上。小心地将面饼压入底部和模具壁。稍微翻转模具，重复这个步骤，直到所有面饼均已用完。将饼皮在底部和边缘再次压紧，用叉子扎孔。

将馅料放入模具。将堆起的面饼向内翻折，略微捏皱。在面饼边缘刷上剩余的黄油。

烘烤

用至尊匹萨模式将烤箱内腔预热至210°C

把菠菜派放在烤架上，在烤箱中间层烘烤25分钟。

将菠菜派从圆形蛋糕模中脱出，并静置10分钟。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 **PizzaPlus** 到 210°C

预热完成。推入食物。

在 **PizzaPlus** 期间为 210 25 分钟°C

小费

可以用冷冻菠菜代替新鲜菠菜。只需在使用前解冻并挤掉多余水分。

配件

烤架

圆形蛋糕模直径二十五厘米

