



火焰薄饼配桃和软奶酪

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	45 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	5 分钟
份	4
电器	Comhair V6000 45P 自 2021 年

专为夏天打造的火焰薄饼。桃、软奶酪、红洋葱和一丝迷迭香的味道在咸甜之间取得了平衡。

面团

- 250 g 白面粉
- 1 茶匙 食盐
- 125 ml 冷水
- 2 汤匙 菜籽油

火焰薄饼

- 100 克 法式酸奶油
- 100 g 软奶酪 (例如 Vieux Pané), 切块
- 1 桃, 切成细片
- 1 紫皮洋葱, 切成细圈状
- 2 枝 迷迭香, 针已拔掉
- 适量 黑胡椒粉

面团

将面粉、盐、水和菜籽油放入食品加工机的碗中，用面团钩揉搓约 10 分钟，直到形成光滑的面团。用手掌根部将面团在工作台上向自己方向拉动几次，直到形成一个紧实的球。盖上面团，让其在室温下静置约 30 分钟。





火焰薄饼

将披萨钢板推入未预热的内腔中，使用 PizzaPlus 预热至 260°C。将面团切成两半，揉成球状，再静置约 15 分钟。将面团放在面粉上擀成约 1 mm 厚。在火焰薄饼面团上放上一半的发酵奶油、奶酪、桃和洋葱，并撒上迷迭香叶和胡椒粉。将火焰薄饼用撒了面粉的披萨铲放到预热的比萨钢板上并置于内腔中，烤制约 5 分钟直至酥脆。对第二个面团进行同样的操作。

插入披萨钢

将发酵桶预加热 **PizzaPlus** 到 **260°C**

放入糕点

在 **PizzaPlus** 期间为 **260 5 分钟°C**

小费

春季浇头：使用 100 g 发酵奶油、2 根大黄茎（切成细条并与 2 茶匙糖混合）、2 根葱（切成细圈）和 100 g 软奶酪（例如，加胡椒的布里奶酪）、50 g 磨碎的斯布林茨奶酪和 1 枝鼠尾草（切碎）。

秋季浇头：使用 100 g 发酵奶油、4 个无花果（切片）、2 个红葱头（切成细圈）、3 枝百里香（摘下叶子）和 100 g 软奶酪（例如卡门培尔奶酪）。烘烤后，在上面淋上一些意大利香醋。

冬季浇头：使用 100 g 发酵奶油、1 个梨（切成薄片）、1 个红洋葱（切成细圈）、2 枝迷迭香（摘下针叶）和 100 g 软山羊奶酪。

配件

比萨钢板

比萨铲

