



# 佛卡夏

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	16 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	20 分钟
个数	1
电器	Comhair V2000 自 2021 年

佛卡夏面包是适合各种场合的意大利扁面包。它以其蓬松度和略微酥脆的表面给人留下了深刻的印象 - 无论是搭配橄榄油和盐之花还是根据需要添加配料。

## 预制面团

250 ml 冷水  
2 克 酵母, 捣碎  
250 g 马尼托巴省面粉 (0 型)

## 主要生面团

300 ml 冷水  
500 g 马尼托巴省面粉 (0 型)  
25 ml 冷水  
15 g 法国盐之花  
5 克 酵母, 捣碎

## 制作成型

适量 橄榄油  
50 ml 橄榄油  
25 ml 水  
适量 法国盐之花





## 预制面团

将水和酵母在碗中混合。加入面粉并搅拌，形成粘稠的面团。盖上面团，让它在室温下静置约 12 小时或过夜。

## 主要生面团

将水和预发酵面团放入食品加工机的碗中并搅拌均匀。加入面粉，用面团钩低速揉捏约 5 分钟，直至形成粘稠的面团，盖上并静置约 30 分钟。加入水、盐之花和酵母，揉捏约 15 分钟，直到形成光滑柔软的面团。将面团放入抹油的碗中，加一点橄榄油，用手稍微摊开。盖上面团，让其静置约 30 分钟。松开面团，从各个方向提起，然后将其折叠到另一侧。重复此过程 3 次，期间分别静置约 30 分钟。然后盖上面团，让其静置约 1 小时。

## 制作成型

在烤盘上铺上烤箱纸，并在烤盘边缘和烤箱纸上刷上大量橄榄油。小心地将面团从碗中取出并放入准备好的烤盘中，确保光滑的一面朝上。用抹油的手指将面团展开到整个烤盘上，盖上并静置约 30 分钟。用至尊匹萨模式将烤箱内腔预热至 230°C。将橄榄油和水在一个小碗中混合，淋在面团上，然后用手指按压出凹痕。在上面撒上盐之花。将烤盘推入预热后的内腔内，烘烤约 20 分钟，直至呈金黄色。取出，稍稍冷却，然后放在烤架上冷却。

插入披萨钢

将发酵桶预加热 **PizzaPlus** 到 230°C

操作

在 **PizzaPlus** 期间为 230 20 分钟°C

## 小费

马尼托巴面粉（0 型）可以在超市或意大利熟食店购买。因其蛋白质含量高，所以特别适合制作比萨饼。也可以使用比萨面粉代替马尼托巴面粉。

烘烤之前，在佛卡夏面包上放上干牛至、迷迭香叶、洋葱条和/或樱桃番茄。

## 配件

比萨钢板

比萨铲

