



燕麦饼干

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	15 分钟
等待时间	50 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	12 分钟
个数	15
电器	Comhair V6000 45P 自 2021 年

燕麦饼干是一种纯素饼干，边缘酥脆，中间柔软。在比萨钢板上烘烤后，饼底会变得特别酥脆，带来额外的享受。

配料

- 120 g 黄油素食替代品, 软化
- 100 g 黑砂糖
- 100 g 白糖
- 200 g 白面粉
- 150 g 粗燕麦片
- ½ 茶匙 泡打粉
- ½ 茶匙 小苏打
- 60 ml 燕麦奶

面团

将纯素黄油和两种糖放入碗中，用手动搅拌器的搅拌头搅拌约 5 分钟。将面粉、燕麦片、泡打粉和小苏打混合，逐渐加入黄油混合物中，短暂搅拌。加入燕麦奶，搅拌成软面团，不要揉捏。盖上面团并冷藏约 30 分钟。

制作成型

将面团揉成约 15 个球，放在烤箱纸上，稍微压平，盖上冷藏至少 20 分钟。

烘焙





将披萨钢板推入内腔中，使用 PizzaPlus 预热内腔至 160°C。将面团球连同烤箱纸一起放在预热好的披萨钢板上推入内腔中，烘烤约 12 分钟。取出，并在烤架上冷却。

插入披萨钢

将发酵桶预加热 **PizzaPlus** 到 **160°C**

放入糕点

在 **PizzaPlus** 期间为 **160 12 分钟°C**

小费

饼干也可以在普通蛋糕盘上烘烤，但烘烤时间要延长约 1-2 分钟。

配件

披萨钢板

披萨铲

