



# 蒜香黄油烤饼

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	2 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	3 分钟
份数	4
电器	Comhair V6000 45P 自 2021 年

新鲜出炉的印度烤饼，内部蓬松，外皮呈浅棕色。烘烤后，作为配菜或蘸料涂上芳香的蒜香黄油。

## 面团

- 300 g 白面粉
- 1 汤匙 白糖
- 1 茶匙 食盐
- ¼ 丁块 酵母 (约 10 g), 捣碎
- 100 ml 水
- 75 g 原味酸奶
- 2 汤匙 葵花籽油

## 蒜香黄油

- 50 g 黄油
- 1 蒜瓣, 捣碎
- 1 撮 食盐
- 3 枝 香菜, 切碎

## 面团

将面粉、糖和盐在碗中混合，加入酵母搅拌。加入水、酸奶和葵花籽油，揉成柔软湿润的面团。将面团揉成球状，盖上并在室温下发酵约 1 小时。





## 制作成型

---

将面团分成 4 份，揉成球状，盖上并在室温下发酵约 30 分钟。将披萨钢板推入未预热的内腔中，使用 PizzaPlus 预热至 280°C。将每个球擀成约 5 mm 厚的扁椭圆形，再静置 30 分钟。将扁面团放在预热后的比萨钢板上推入内腔中，烘烤约 3 分钟，烘烤时间过半后翻面。

插入披萨钢

将发酵桶预加热 **PizzaPlus** 到 **280°C**

放入糕点

在 **PizzaPlus** 期间为 **280 3 分钟°C**

## 蒜香黄油

---

在小平底锅中融化黄油，加入大蒜和盐，稍微煮一下，然后关火，并加入香菜搅拌。趁烤好的印度烤饼还温热时刷上蒜香黄油。

## 配件

---

比萨钢板

比萨铲

