



菠菜和羊乳酪皮塔饼

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	1 小时
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

皮塔饼具有金黄色的烤皮，采用传统形状，里面填满了味道浓郁的菠菜和奶油羊乳酪。这道土耳其特色菜以其独特的味道给人留下深刻的印象。

面团

- 450 g 白面粉
- 1 茶匙 白糖
- ¼ 丁块 酵母 (约 10 g), 捣碎
- 100 ml 牛奶
- 100 ml 水
- 50 g 原味酸奶
- 40 ml 橄榄油
- 2 茶匙 食盐 (约 14 g)

馅料

- 250 g 菠菜叶, 粗切
- 150 g 韭葱, 纵向切成两半, 切成细条
- 2 汤匙 橄榄油
- 1 茶匙 辣椒 (例红辣碎)
- ½ 茶匙 食盐
- 200 克 菲达奶酪, 捣碎





制作成型

适量 白面粉

适量 橄榄油

1 汤匙 黑芝麻或黑葛缕子籽

面团

将面粉和糖放入食品加工机的碗中，加入酵母，搅拌均匀。倒入牛奶和水，用面团钩揉捏约 5 分钟。加入酸奶、橄榄油和盐，继续揉捏约 5 分钟，直到面团光滑并脱离碗壁。将面团放入抹了少许油的碗中，盖上盖子，在室温下发酵约 1 小时。

馅料

将菠菜和所有配料（包括盐）放入碗中，用手混合并轻轻揉捏。加入羊乳酪。

制作成型

将披萨钢板放入未预热的内腔中，使用 PizzaPlus 预热至 280°C。将面团分成 4 份。将一份面团放在少许面粉上擀成约 30 cm 长的椭圆形。将 $\frac{1}{4}$ 的馅料铺在上面，四周留出约 2 cm 的边缘。将边缘折叠起来，并将末端塑型成一个尖。在边缘刷上少许橄榄油，并在上面撒上芝麻。在披萨铲上撒些面粉，用铲子将皮塔饼放在热的比萨钢板上推入内腔中，烘烤约 5 分钟，直至酥脆。对剩余的面团进行同样的操作。

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 5 分钟°C

配件

比萨钢板

比萨铲

