



# 意式披萨配布拉塔奶酪和朝鲜蓟

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	1 日4 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	6 分钟
份	4
电器	Comhair V6000 45P 自 2021 年

意式披萨是传统披萨的清淡型替代品。由于面团经过长时间的发酵，因而外皮酥脆，内部蓬松易消化。搭配布拉塔奶酪、斯卡莫扎奶酪、朝鲜蓟和开心果莎莎酱精制而成。

## 面团

500 g 马尼托巴省面粉 (0 型)

60 g 米粉

40 g 全麦斯佩耳特小麦粉

40 g 大豆粉或鹰嘴豆粉

5 克 酵母, 捣碎

480 ml 冷水

2 茶匙 食盐 (约 12 g)

2 茶匙 橄榄油

## 制作成型

适量 面粉

适量 粗粒面粉或硬质小麦粗粒小麦粉

适量 橄榄油

## 配菜

100 g 油浸朝鲜蓟, 沥干, 切成四等份





- 100 g 烟熏斯卡莫扎奶酪, 切成1厘米左右的丁
- 1 布拉塔奶酪 (约 125 g)
- 1 汤匙 开心果绿莎莎酱

## 面团

将面粉和酵母放入食品加工机的碗中并混合。加入约 $\frac{3}{4}$ 的水, 用面团钩揉捏至水分被吸收, 盖上, 静置约 15 分钟。加入剩余的水、盐和橄榄油, 揉捏约 5 分钟, 直到面团变得光滑。盖上面团, 让其在室温下静置约 20 分钟。将面团从碗壁上松开, 用面团刮刀将其从各个方向提起, 然后折叠到另一侧。重复此过程两次, 每两次之间静置约 20 分钟。将披萨面团放入一个带盖且抹油的大容器中, 盖上盖子, 在室温下发酵约 45 分钟。盖上面团, 放入冰箱冷藏至少 24 小时。

## 制作成型

将面团放在撒了面粉的工作台上, 分成 4 份, 小心地将面团揉成球状, 期间注意不要将空气挤出。将面团放入抹油的容器中, 盖上, 静置约 2 小时。

## 意式披萨

将披萨钢板推入未预热的内腔中, 使用披萨专家预热至 350°C。将面团放在撒有粗面粉的工作台上, 小心地将其拉成长条形状。用双手指尖从下到上均匀地将面团塑造成椭圆形, 注意不要挤出面团边缘的空气。将整形好的面团放在披萨铲上, 淋上少许橄榄油, 立即放到预热好的披萨钢板上推入内腔中, 烘烤约 3 分钟。取出, 将  $\frac{1}{4}$  的朝鲜蓟和  $\frac{1}{4}$  的斯卡莫扎奶酪放在上面, 放回披萨钢板上, 再烘烤约 3 分钟。取出并在上面分别涂抹  $\frac{1}{4}$  的布拉塔奶酪和开心果绿莎莎酱。

放入架子

将发酵桶预加热 披萨专家 到 350°C

放入食物

在 披萨专家 期间为 350 3 分钟°C

添加成分

在 披萨专家 期间为 350 3 分钟°C

## 小费

可以根据喜好添加配料, 将披萨分成 4 块或 8 块。烘烤后, 不添加配料, 像意式烤面包一样搭配新鲜番茄和芝麻菜享用。马尼托巴面粉 (0 型) 可以在大型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。除了披萨专家之外, 还可以使用 PizzaPlus 功能 - 它可以在热解炉中以 280°C 甚至高达 300°C 的温度进行烘烤。烘烤时间延长 1-2 分钟。

## 配件

比萨钢板

比萨铲

