



方形披萨 (薄片披萨)

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	1 小时
等待时间	1 日3 小时 45 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	13 分钟
份	4
电器	Comhair V6000 45P 自 2021 年

方形披萨也被称为烤盘上的披萨，其饼底稍厚且蓬松，配料灵活，令人印象深刻。它可以切成方便的份量，并根据需要提供多样的美食享受。

面团

500 g 马尼托巴省面粉 (0 型)

300 ml 水

2 克 酵母, 捣碎

75 ml 水

2 茶匙 液态蜂蜜

2 茶匙 食盐 (约 12 g)

匹萨

200 g 番茄酱汁

适量 橄榄油

150 g 牛乳制马苏里拉奶酪, 切成丁状

配菜

50 g 油腌蔬菜 (例如朝鲜蓟和番茄干), 沥干

20 克 芝麻菜

适量 罗勒叶

50 g 樱桃番茄, 切四瓣





- 1 小份布拉塔奶酪 (约 50 g), 撕碎
- 5 罐装鳀鱼片, 沥干
- 1 柠檬
- 3 切片 摩泰台拉香肠, 撕碎
- 2 汤匙 里科塔奶酪
- 适量 开心果香蒜酱
- 适量 橄榄油
- 适量 法国盐之花
- 适量 黑胡椒粉

面团

将面粉放入食品加工机的碗中。将水和酵母混合均匀, 加入, 用面团钩低速揉捏约 5 分钟。加入水、蜂蜜和盐, 继续以中速揉捏约 5 分钟, 直到面团非常光滑并脱离碗壁。将面团放在工作台上, 静置约 15 分钟。使用面团刮刀小心地将面团从工作台上刮下。用抹了少许油的手伸到面团的中心下方, 向上提, 直到面团完全脱离。轻轻向前摆动并稍稍扭转, 将面团重新放回工作台上, 使两端稍稍重叠。将面团放入涂抹了少许油的带盖容器或发酵箱中, 盖上并放入冰箱中冷藏约 24 小时。

折叠

将面团从冰箱中取出, 在室温下静置约 1 小时。将面团放在撒了面粉的工作台上。将面团稍微拉长, 然后从顶部和底部朝中间折叠。旋转面团, 使短边朝前。再次折叠, 将面团的两端紧紧压在一起, 使它们不会散开。将面团封口朝下放回容器或发酵箱中, 发酵约 2 小时, 直至其体积翻倍。

匹萨

用 PizzaPlus 模式将烤箱内腔预热至 280°C。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。将面团放在撒了少许面粉的工作台上, 用手小心地将其拉伸至烤盘大小, 将其放在准备好的烤盘中, 盖上再发酵约 30 分钟。将番茄酱涂抹在 $\frac{3}{4}$ 的面团上, 在整个面团上淋上一些橄榄油, 放入预热的烤箱内腔中烘烤约 8 分钟。取出, 将马苏里拉奶酪撒到一半的披萨上, 放回内腔中烘烤约 5 分钟。取出并放在一块板上以便配菜。

将发酵桶预加热 **PizzaPlus** 到 280°C

放入糕点

在 **PizzaPlus** 期间为 280 8 分钟°C

添加成分

在 **PizzaPlus** 期间为 280 5 分钟°C

配菜

在四分之一的披萨 (搭配番茄酱和马苏里拉奶酪) 上放上朝鲜蓟和番茄干, 然后上面铺上芝麻菜。在第二个四分之一一块披萨 (搭配番茄酱和马苏里拉奶酪) 上铺上罗勒叶。在第三块 (搭配番茄酱, 未搭配马苏里拉奶酪) 上放上樱桃番茄、布拉塔奶酪和鳀鱼, 再研磨并撒上一些柠檬皮。在最后一块 (未搭配番茄酱) 上撒上摩泰台拉香肠和意大利乳清干酪, 淋上开心果香蒜酱。在整个披萨上淋上少许橄榄油, 撒上盐之花和胡椒粉。





小费

将披萨分成 4 片或 8 片。

一块披萨，多种口味。可以根据需要为披萨片搭配不同的配菜。

除了使用开心果香蒜酱，亦可使用开心果绿莎莎酱或罗勒香蒜酱。

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。

配件

烤盘

