



白披萨

食谱作者 V-ZUG 瑞族



| | |
|-----------------|----------------------------|
| 制备过程 | 1 小时 |
| 等待时间 | 1 日 2 小时 15 分钟 |
| 烘烤的时间：烘烤时间取决于机器 | 4 分钟 |
| 份 | 4 |
| 电器 | Comhair V6000 45P 自 2021 年 |

白披萨不使用番茄酱，是传统披萨的优雅替代品。口感嫩滑的韭葱、奶油马苏里拉奶酪和味道浓郁的佩科里诺干酪确保了均衡的味觉体验。

预制面团（发酵面团）

200 ml 水
1 茶匙 液态蜂蜜
5 克 酵母, 捣碎
200 g 马尼托巴省面粉 (0 型)

主要生面团

225 ml 冷水
500 g 马尼托巴省面粉 (0 型)
20 g 法国盐之花
50 ml 冷水

成型和折叠

适量 用于成型的马尼托巴面粉
250 g 牛乳制马苏里拉奶酪, 切成丁状
12 刺山柑, 切成两半
50 g 罗马诺干酪





适量 橄榄油
适量 黑胡椒粉

真空蒸煮韭葱

2 芹菜杆 韭葱
¼ 茶匙 食盐
½ 茶匙 白糖
适量 橄榄油

预制面团（发酵面团）

将水、蜂蜜和酵母放入可密封的容器中，搅拌均匀。加入面粉，搅拌成粘稠面团。盖上面团，在室温下静置约 1 小时，然后将其放入冰箱中静置约 18-24 小时。

主要生面团

将水和预发酵面团放入食品加工机的碗中并搅拌均匀。加入面粉，用揉面钩低速揉捏约 5 分钟，直至形成粘稠的面团。加入盐并继续以中速揉捏。逐渐加入剩余的水并揉捏约 5 分钟，直到面团光滑并可轻松从碗边脱离。将面团放在工作台上，揉成球状，刷上少许橄榄油，盖上，静置约 15 分钟。

成型和折叠

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。重复此过程直到形成紧密的球。在此过程中，每次提起面团时它都会变得更短、更紧实。将面团放入抹了少许油的碗中，盖上盖子静置约 1 小时。

分份

将面团放到工作面上。面团表面刷少许油，分成 4 份。将 4 份面团团成小面球，同时注意确保涂油的上表面始终保持朝上，下表面保持密封。将面球表面朝上放到烤盘上或放入保鲜盒中。在面团表面再刷上少许油，把碗倒扣在上面，在室温条件下静置约 1 小时。

真空蒸煮韭葱

将韭葱、盐、糖和橄榄油放入真空袋中并抽真空。将真空袋在烤架上推入未预热的内腔中，在 85 °C 条件下用真空蒸煮约 30 分钟。烹饪后，浸入冰水浴中使其冷却。把韭葱取出，切成约 1 cm 宽的段。

制作成型





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。将适量面粉放入一个深盘中。用面团刮刀小心地将第一块面团松开，在面粉中翻转，将其放在工作台上，然后用手指从内向外按压，从而在外面形成边缘。将面团翻面，再由内向外揉搓。将一只手放在面团中间，用另一只手小心地向外拉伸数次，与此同时稍微转动面团，直到达到所需的尺寸（直径约 30 厘米）。

插入披萨钢

将发酵桶预加热 披萨专家 到 350°C

组装和烤制

将 ¼ 的马苏里拉奶酪和韭葱碎铺在披萨饼底上，放上 6 片刺山柑，撒上一些佩科里诺干酪碎，淋上一些橄榄油。小心而快速地将配好菜的比萨饼拉到比萨铲上，立即将其放到预热的比萨钢板上并置于内腔中，烤制约 4 分钟直至酥脆。在披萨上淋上一些橄榄油，撒上一些佩科里诺干酪碎，再撒上胡椒粉。

放入糕点

在 披萨专家 期间为 350 4 分钟°C

小费

需要注意的是：一次仅限制备和烤制一个比萨饼，否则面团会过软，配料也会使其变得过湿。这也使得很难将其拉到比萨铲上。

如果面团过粘，请在制作成型前在工作面上撒一些面粉、硬质小麦粗面粉或粗面粉。

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

