



那不勒斯玛格丽特披萨

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

最受欢迎的那不勒斯披萨：将番茄、马苏里拉奶酪和罗勒放在边缘蓬松的弹性面团上（披萨边）。玛格丽特披萨是一道不可或缺的经典美食。

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

披萨酱

400 g 罐装番茄（去皮番茄罐头）
1 茶匙 法国盐之花
1 茶匙 橄榄油
6 片 罗勒, 撕碎





制作成型和配菜

适量 马尼托巴省面粉, 用于塑形
250 g 牛乳制马苏里拉奶酪, 切成丁状
50 克 帕尔马干酪
适量 橄榄油
适量 罗勒叶

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。

披萨酱

将番茄、盐、油和罗勒放入碗中。用手将番茄压碎, 但应留有小块的番茄。

制作成型

将披萨钢板推入未预热的内腔中, 使用比萨专家预热至 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

将四分之一的披萨酱涂抹在面团上，将四分之一的马苏里拉奶酪放在上面，撒上一些帕尔马干酪，淋上一些橄榄油。小心而快速地将添加了配料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。根据偏好，可以在披萨上淋一些橄榄油，撒上一些帕尔马干酪，并在上面撒上罗勒叶。

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

