



罗马玛格丽特披萨

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	1 小时
等待时间	1 日1 小时
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

薄底、平边、烤后酥脆。只需淋上番茄酱、撒上马苏里拉奶酪和罗勒 - 典型的罗马风味，简直无与伦比。

披萨面团

600 g 马尼托巴省面粉 (0 型)

4 克 酵母, 捣碎

400 ml 冷水

20 g 法国盐之花

2 汤匙 橄榄油

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 用于塑形的马尼托巴面粉和粗粒小麦粉

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

披萨面团

将面粉、酵母、和约 $\frac{3}{4}$ 的水放入食品加工机的碗中，用揉面钩低速揉捏约 5 分钟，直至形成粘稠的面团。加入盐、剩余的水和橄榄油，继续以中速揉捏，直到面团光滑并能轻易从碗边脱离。将面团放在工作台上，揉成球状，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。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。在面团上抹少许油，盖上再静置约 30 分钟。

分份

将面团分成 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。再次在面团表面刷上少许油，盖上并放入冰箱冷藏约 24 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，使用披萨专家预热至 350°C。将一些面粉和粗面粉放入深盘中。用面团刮刀小心地将第一块面团松开，将其在面粉和粗面粉混合物中翻面，然后将其放在工作台上。用手指由内向外按压面团，以便在外部形成薄薄的边缘。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披萨饼拉到披萨铲上，立即将其放到预热的披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

附加信息

创建时间

02.09.2025

