



意大利披萨饺

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	50 分钟
等待时间	1 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	26 分钟
个数	4
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

茼蒿叶和意式肉肠馅

面团

500 克 白面粉
1 茶匙 食盐
½ 块 酵母 (约20克)
300 ml 水
3 汤匙 橄榄油

馅料

200 克 意式香肠或猪肉肠
2 红葱头, 切碎
2 蒜瓣, 捣碎
200 克 茼蒿叶, 切粗粒
100 克 油浸洋蓟心, 沥干, 切成四等份
100 克 菠菜叶
2 茶匙 茴香籽, 捣碎
用于轻煎的橄榄油
少许 食盐
少许 胡椒
1 水牛奶马苏里拉奶酪, 撕碎
50 克 乳清奶酪





制作成型

硬粒小麦粗面粉或低筋混合面粉，用于擀面

面团

在碗中将所有配料揉至柔软光滑的面团。将面团揉成圆球。
把圆形面团放回碗中，加盖使其发酵1小时至两倍大。

馅料

把香肠混合料摊开，在一个大锅里加入橄榄油高温轻煎。加入其余配料，包括茴香籽并焖香。用盐和胡椒调味。将馅料冷却备用。
冷却后拌入莫札瑞拉奶酪和乳清奶酪。

制作成型

在撒过面粉的操作台面上将面团稍微揉捏一下，并分成4份搓成圆球。将每个擀成5毫米厚的圆饼。
分别将1/4馅料铺在半边面皮上。边缘留出约2厘米宽。将余下的半边面皮放在馅料上，然后将面饼边缘牢牢压紧。

烘烤

用至尊匹萨模式将烤箱内腔预热至 230°C。
每次将两只意大利饺放在铺了烤箱纸的烤盘上，置于烤箱中间层烘烤 13 分钟。
重复这个步骤。

烹饪步骤

将发酵桶预加热 **PizzaPlus** 到 230°C
预热完成。推入食物。
在 **PizzaPlus** 期间为 230 13 分钟°C
取出烘烤好的食物。2.推入食物。继续烘烤。
在 **PizzaPlus** 期间为 230 13 分钟°C

配件

烤盘





附加信息

创建时间	26.01.2022
------	------------

