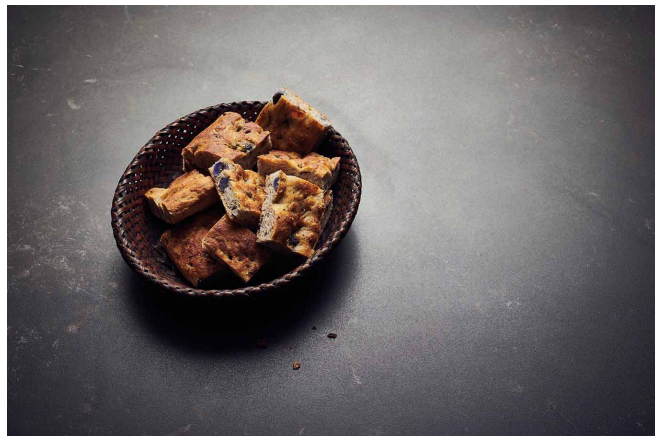




# 佛卡夏

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	50 分钟
等待时间	30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	1 小时 50 分钟
个数	1
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

紫土豆橄榄风味

## 土豆

300 克 蓝土豆（例如蓝色圣加勒）

## 面团

500 克 白面粉  
1½ 茶匙 食盐  
½ 块 酵母（约20克）  
300 ml 水  
100 克 去核橄榄  
2 细枝 迷迭香, 切碎  
防粘的橄榄油

## 面层

4 汤匙 水  
4 汤匙 橄榄油  
1 蒜瓣, 捣碎

## 制作成型

防粘的橄榄油  
少许 盐之花





## 土豆

将土豆洗净，放在不锈钢多孔烤盘上，使用蒸汽模式在100°C下烹饪25分钟。  
让土豆冷却。去皮并切成约5毫米大小的丁。

## 面团

在碗中将所有配料揉至柔软光滑的面团。加入土豆丁，小心地揉进面团。将面团揉成圆球。放进一个碗里，将其置于内腔底部，使用专业烘焙发酵模式，在32°C下饧发1小时，使面团发酵至两倍大。

## 面层

将所有配料混合均匀。

## 制作成型

在烤盘上均匀地涂抹一层橄榄油，面团放入烤盘，用手将面团压平至约1厘米厚。把面层撒在面团上，然后手指在面团表面戳一些小坑。撒上法国盐之花，发酵30分钟。

## 烘烤

使用撒粉专业烘焙模式将蒸烤一体机内腔预热至 210 °C。  
将发酵好的佛卡夏面包置于烤箱中间层烘烤25分钟。  
将烤好的佛卡夏面包放置在烤架上冷却。

## 烹饪步骤

在 蒸汽 期间为 **100 25 分钟**°C  
取出并制作食物。敞开烤箱门冷却。  
在 发酵专业烘烤技术 期间为 **32 1 小时**°C  
使面团成型进行二次发酵后烘焙  
将发酵桶预加热 热风 到 **210°C**  
预热完成。推入食物。  
在 表面撒面粉专业烘烤技术 期间为 **210 25 分钟**°C

## 配件

多孔不锈钢烤盘

烤盘

烤架





## 附加信息

---

创建时间

26.01.2022

