



印度烤饼

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	1 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	7 分钟
个数	4
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

印度大蒜面包

面团

- 300 克 白面粉
- 1 汤匙 糖
- 1 茶匙 食盐
- ¼ 块 酵母 (约10克)
- 125 ml 水
- 100 克 天然酸奶
- 2 汤匙 葵花籽油

制作成型

面粉，用于擀面

蒜香黄油

- 50 克 黄油
- 1 蒜瓣, 捣碎
- 3 细枝 香菜, 切碎

面团

在碗中将所有配料揉成柔软湿润的面团。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。





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。擀成 5 毫米厚的椭圆形扁平大饼。

烘烤

将空烤盘放在烤箱中间层预热。用至尊匹萨模式将烤箱内腔预热至 230°C。
将椭圆形面饼放在热的烤盘上，为了避免热量流失，摆放的过程越快越好，摆好后烤 7 分钟。

蒜香黄油

在小平底锅中加热黄油和蒜瓣。平底锅离火，拌入香菜末。

摆盘

趁烤好的印度烤饼还温热时刷上蒜香黄油，即可享用。

烹饪步骤

推入烤盘预热。
将发酵桶预加热 **PizzaPlus** 到 230°C
预热完成。将食物放在热烤盘上。
在 **PizzaPlus** 期间为 230 7 分钟°C

配件

烤盘

附加信息

创建时间 26.01.2022

