



# 披萨球

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	1 小时
等待时间	1 小时 30 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	15 分钟
个数	20
电器	CombairSteamer V2000 自 2021 年

夹馅披萨饼球

## 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

## 披萨圈

- 150 克 迷你马苏里拉奶酪 (20片), 切成两半
- 10 圣女果, 切成两半
- 100 克 瓶装番茄酱

## 摆盘

- 少许 橄榄油
- 1 束 罗勒, 切粗粒
- 少许 胡椒

## 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。





## 披萨圈

---

将生面团分成20份。小心地将马苏里拉奶酪和半个番茄放在每块面团上。将面团取出揉成圆球。将圆球以大约1厘米的相继间隔，呈圆形放在衬有烤箱纸的烤盘上。

加盖后发酵30分钟。

用手指小心地在每个面球上压出一个凹痕。将番茄酱均匀地涂抹在披萨圈上。将一半的马苏里拉奶酪放入每个凹痕中。

## 烘烤

---

用至尊匹萨模式将烤箱内腔预热至 230°C。

把披萨圈置于烤箱中间层烘烤15分钟。

## 摆盘

---

把橄榄油淋在披萨圈上，最后撒上黑胡椒和罗勒碎，即可享用。

## 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 15 分钟°C**

## 小费

---

可根据喜好在披萨圈中塞入不同馅料

## 配件

---

烤盘

## 附加信息

---

创建时间 26.01.2022

