



羊乳酪烤面包片配焦糖坚果和梨

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	20 分钟
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	20 分钟
个数	12
电器	Comhair V2000 自 2021 年

无论是搭配浓郁的鸡尾酒还是清爽的无酒精鸡尾酒，这款烤面包都融合了丰富、甜味和松脆的口味，确保均衡的味觉体验。

烤面包片

- 2 汤匙 液态蜂蜜
- 50 克 坚果, (例如树坚果仁) 粗略切碎
- 100 克 菲达奶酪, 切块
- 75 克 希腊酸奶
- 少许盐
- 适量胡椒
- ½ 法式长棍面包, 切成 12 片约 1 cm 厚的片
- 2 迷迭香小枝, 针已拔掉

摆盘

- 1 小梨, 切成细片
- 适量柠檬汁
- 适量橄榄油
- 1 撮盐

烤面包片

用热风烘焙将烹饪室预热至 180 °C。将蜂蜜和坚果放入碗中混合。将羊乳酪和酸奶放入食品加工机中，搅打成奶油状，约 2 分钟，用盐和胡椒调味。将法棍面包片放在衬有烘焙纸的烤盘上，并涂上羊乳酪奶油。将坚果蜂蜜混合物涂在上面，并在上面撒上迷迭香。将烤盘推入预热后的烹饪室内，烤制大约 15 分钟。取出并短暂冷却。

将发酵桶预加热 热风 到 180 °C





放入架子

在热风 期间为 **180 15 分钟**°C

摆盘

用少许柠檬汁、橄榄油和盐短暂腌制梨片，然后将其放在温热的意式烤面包片上。

配件

烤盘

附加信息

创建时间

16.12.2024

