

意式烤乳酪馅饼

カルツォーネ



材料 6个份 1个: 398kcal

① 高筋面粉 50g
低筋面粉 25g
干酵母 3 / 4小勺
白糖 2 / 3大勺
水 85 ~ 95g

② 高筋面粉 50g
低筋面粉 25g
盐 1 / 3小勺
橄榄油 1大勺

【塑形用番茄酱】

西葫芦 80g
碎番茄罐头 140g
盐 1 / 4小勺
黑胡椒 1 / 4小勺
匹萨草叶 1 / 4小勺
大蒜粉 1 / 2小勺
玉米淀粉 7g

【烘烤用】

橄榄油 1大勺
马苏里拉芝士 40g

***** 该食谱制作过程中使用以下品牌

微波炉烤箱



松下 NN-DS59JB
蒸汽烤箱微波炉

准备工作

- 将水加温至42 ~ 43℃备用。

* MEMO *

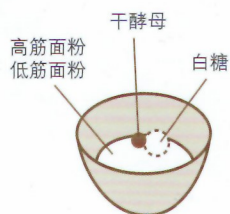


意式烤乳酪馅饼

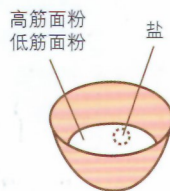
カルツォーネ

面包
初级

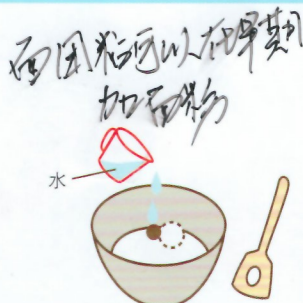
* 称量·揉面 *



1 将1的材料称量在面包盆内。



2 将2的材料称量在另一个面包盆内。



3 往1的干酵母上倒水，用木铲充分搅拌。



4 加入2的材料后，为防止粉末飞溅轻轻搅拌。在桌上揉面。

* 第1次发酵 *



5 揉至光滑有弹性后，将面团团成团收口朝下放入面包盆内，盖上保鲜膜。
(40℃发酵25~30分钟)

* 第1次发酵中 *



6 将西葫芦切成1cm大小的块状。



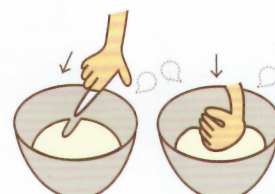
7 在西葫芦中加入碎番茄罐头、盐、黑胡椒、匹萨草叶、大蒜粉混合，然后加入玉米淀粉混合均匀。



8 蓬松地盖上保鲜膜，放进微波炉500w加热3分钟左右，搅拌一下，让各部分温度均匀。再用500w加热1分钟左右，搅拌均匀。



9 让保鲜膜紧密地贴在混合物表面，放上冰袋让其迅速降温。



10 用手指戳一下面团，测试发酵程度。然后按压排去面团中的气体。

* 分割 *



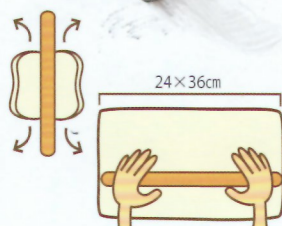
11 把面团团成团。

* 醒面 *

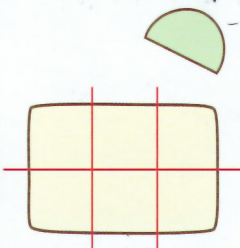


12 将收口向下，盖上湿毛巾醒面10分钟。

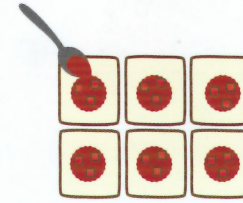
* 塑形 *



13 把收口向上，用擀面杖擀成24cmX36cm的长方形。

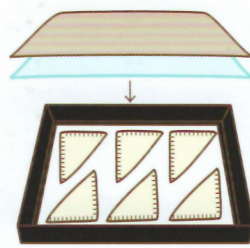


14 横切两半，竖切成3等分(一共6片)。



15 在各面片中央放上番茄酱。

* 2次发酵 *



18 盖上保鲜膜和湿毛巾，40℃发酵20~25分钟。

* 烘烤 *



19 在馅饼表面用刷子涂上橄榄油。



20 放上马苏里拉芝士，烘烤。(220℃ 13~15分钟)