

罗勒香肠芝士角

ジェノベーゼ



材料 12cm 6个份

- ① 高筋面粉 80g
干酵母 3/4 小勺
白糖 1 大勺
番茄汁（无盐） 105~115g

- ② 高筋面粉 80g
盐 1/3 小勺
无盐黄油 10g

【塑形用】

- 香肠 6 个
罗勒酱 1 大勺

【烤制用】

- 马苏里拉芝士碎 30g

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

高筋面粉



王后
柔软欧粉 2.5kg

无盐黄油



总统
无盐黄油 200g

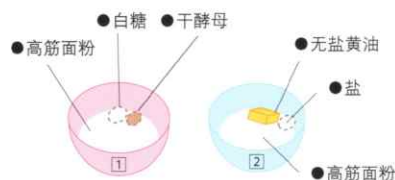
准备

- 黄油提前放置到室温状态备用。
- 番茄汁提前加热到42~43℃备用。

MEMO

罗勒香肠芝士角 ジェノベーゼ

* 称量・揉面 *



1 将①的材料称量在面包盆内。
将②的材料称量在另一个面包盆内。



2 往①的干酵母上倒入番茄汁，用木铲充分搅拌。

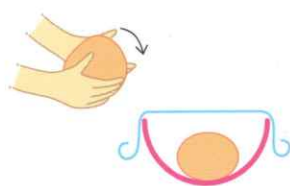


3 加入②的材料后，为防止粉末飞溅轻轻搅拌。



4 在桌上揉面。

* 一次发酵 *

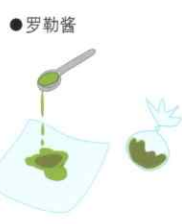


5 面团团成团，收口向下，放进面包盆中盖上保鲜膜。40℃发酵25~35分钟。

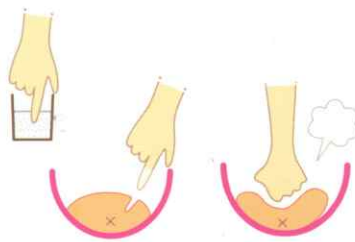
* 第一次发酵中 *



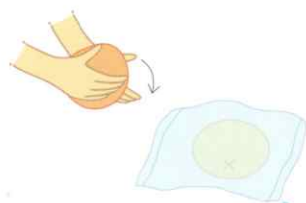
6 香肠纵向对半切开。



7 罗勒酱称量进裱花袋中。

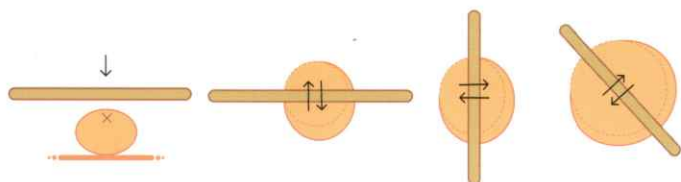


8 做手指测试，排出空气。

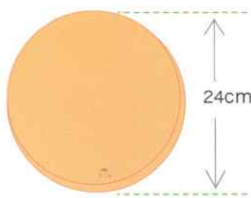


9 重新团成团，收口向下盖上湿布醒面10分钟。

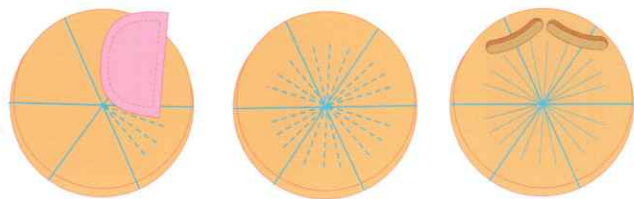
* 塑形 *



10 面团收口向上，擀面杖按压十字，擀成24cm直径的圆形。

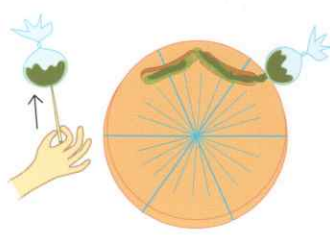


11 分割为6等分。



12 从中心开始，向外切3条放射状的切口，外侧留3cm。

13 在外侧的面团上放上2条香肠。



14 在香肠上挤上1/6的罗勒酱。



15 将中心面团的顶端提起，覆盖上香肠。

* 二次发酵 *

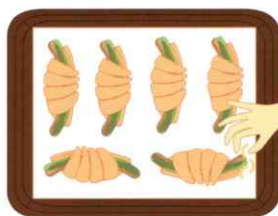


16 将4条面团的一端集中压在下方。



17 盖上保鲜膜+湿布，40℃发酵10~15分钟。预热烤箱220℃。

* 烘烤 *



220℃ 15分钟

●马苏里拉芝士



18 在面团边缘放上一圈马苏里拉芝士碎，放入烤箱烤制。