

1. 椰油 50g + 低筋麵粉 50g 搓揉

『8吋總匯Pizza』

指導老師：阿路米+莎莉

A材料：(可做1個20.5cm的餅皮285g)

A 高筋麵粉 130g
低筋麵粉 40g
義大利香料 1小匙

B 細砂糖 10g
水 85~90g
乾酵母(濕酵母10g) 1/2小匙

C 鹽 1/2小匙
橄欖油 1大匙

自製紅醬：

橄欖油 30g
蕃茄(切碎) 400g
1. 洋蔥(中)切末 1/2顆
2. 蒜頭(切末) 3~4瓣
3. 蕃茄醬 4大匙
4. 月桂葉 2片
鹽 1/4小匙
粗黑胡椒(粒)粉 1/4小匙
細砂糖 1大匙
法式麵醬 20g

(奶油10g:低筋麵粉10g)

內餡配料：

自製紅醬 50~60g
火腿片(切小片) 1片
熱狗(切成圓片) 半條
紅椒(切小片) 10g

玉米粒 20g(濾乾水份)
青椒 10g(切小片)
起士片 1片(手撕小塊)
Pizza絲 35g

作法：

1. 將『B材料』拌溶靜置，再加入『A材料』拌成糰，最後加入『C橄欖油』，搓揉至不黏手麵糰，滾圓，進行第一次發酵約20分鐘
2. 取出麵糰，測試基礎發酵完成，滾圓噴水霧休息10分鐘後，烤盤撒上少許高筋麵粉，將麵糰慢慢推開，成8吋大的餅皮，進行最後發酵約25分鐘

3. 『自製紅醬』，請看現場示範

4. 預熱烤箱，取出發酵完成的餅皮，食指按壓出內圈，再用叉子在餅皮上搓洞，均勻抹上『紅醬』，依序鋪上火腿、熱狗、玉米粒、紅&青椒、起士片最後鋪上Pizza絲，即可入爐焙烤

烤溫以上火230/下火210烤13~15分鐘

抹上紅醬取洞