

什锦披萨

披萨是一种发源于意大利的食品，在全球颇受欢迎，也是朋友、熟人间聚会时的首选。本期德国美诺 Miele 将向您介绍什锦披萨的做法。使用 Miele 的烤箱，您可以轻松方便地向朋友、家人大展厨艺，增添聚会气氛。

什锦披萨

原料（3 人份）

皮胚：高筋粉 123g，低筋粉 63g，盐 4g，砂糖 4g，依士粉 3g，橄榄油 13g，水 105g。

酱料：披萨酱 120g

馅料：培根 18 片，白蘑菇 3 只，青椒 18 条，洋葱三角片 18 块，马苏里拉芝士 180g，黑橄榄 9 粒（切半）。

烹饪方法

- 1、揉成面团后，醒发至一倍左右。
- 2、分割成 100g 一团的皮胚，搓成面包状，稍醒 10 分钟。
- 3、表面朝下，擀成直径约 20 公分（擀面杖三分之二大小）的圆薄片，然后沿边缘压上花纹。
- 4、刮上披萨酱，摆上全部原料，最后撒上芝士。
- 5、烤箱 200°C 预热。
- 6、上下火 200°C-210°C 烤 20 分钟左右。



德国美诺 Miele 烤箱增强烘焙

Miele 烤箱使食物底部焦脆、表皮鲜美：无论是披萨、乳蛋饼还是水果馅饼，都是底部焦脆、表皮鲜美的至臻美味。



美诺中国 Miele China

上海总公司 Shanghai Head Office

上海市静安区石门一路82号
No. 82 Shi Men Yi Road
Jing An District
Shanghai 200040, PRC.

Tel: +86 21 6157 3500
Fax: +86 21 6157 3511
Email: mielehouse@cn.miele.com

www.miele.cn

北京分公司 Beijing Branch Office

北京市朝阳区光华路1号嘉里中心南塔3楼
3F South Tower, Kerry Center
No. 1 Guang Hua Road, Chao Yang District
Beijing 100020, PRC.

Tel: +86 10 5783 2688
Fax: +86 10 5783 2600
Email: bjvip lounge@cn.miele.com

广州分公司 Guangzhou Branch Office

广州市天河区天河路385号太古汇一座2105室
Suite 2105, TaiKoo Hui Tower 1
385 Tianhe Road, Tianhe District
Guangzhou 510620, PRC.

Tel: +86 20 3868 2666
Fax: +86 20 3868 2900
Email: gzvip lounge@cn.miele.com