

# 香草風味輕蔬 PIZZA

## (A)麵團製作食材:

中筋麵粉	300 克	(可替換成高筋麵粉)
酵母	3 克	
水	160 克	
白砂糖	6 克	
鹽巴	5 克	
油	20 克	以耐高溫油為首選用油
香草	適量	麵團提味，增加香氣

(洋香菜葉、羅勒葉、迷迭香葉、義大利綜合香草...)

## (B)配料食材 (所有配料皆可更換成任何自己喜歡的食材)

蕃茄醬(糊)	適量	市售蕃茄醬有鹹味，可斟酌需求量
油	適量	以耐高溫油為首選用油
乳酪絲	適量	
玉米	適量	
菇類	適量	洋菇、鴻喜菇、茶樹菇、香菇...
青花椰菜	適量	
玉米筍	適量	
櫛瓜	適量	

## A-1 麵團製作方法:

- 1、將酵母與水混合
- 2、麵粉過篩入鋼盆(中筋或高筋)
- 3、過篩麵粉加入糖、鹽巴、油、酵母水後攪拌揉勻至三光(手光、盆光、麵團光滑)
- 4、加入香草均勻揉入麵團 (★也可加入些許黑胡椒細粒，增加麵團香氣)
- 5、發酵至兩倍大(基礎時間為 25 度暖房 30 分鐘，環境溫度愈低需發酵時間愈長)
- 6、發酵完成即可取出搓揉排氣
- 7、以桿麵棍桿出喜好厚薄麵餅

## B-1 PIZZA 製作:(★生食材可先炒香與川燙半熟待用 ★先預熱烤箱上下火皆 250 度 )

- 1、桿好的餅皮上淋上適量油，再抹上適量蕃茄醬(糊)
- 2、鋪平第一層乳酪絲，適量即可
- 3、鋪上所有食材
- 4、鋪平第二層乳酪絲，量以個人喜好斟酌
- 5、將 PIZZA 放入預熱好的烤箱
- 6、上下火 250 度烤約 4-5 分鐘，烤盤調頭轉向再烤 4-5 分鐘
- 7、完成取出
- 8、待溫度稍降切片食用