

Toshiba x ABC Cooking Studio 輕鬆烤焗烹飪學堂
Pizza Margherita & Pizza Peperoncino 食譜



材料（二人份量）

餅底

高筋麵粉	100g
低筋麵粉	50g
鹽	1/3 茶匙
砂糖	1 茶匙
快速酵母	1/2 茶匙
水	60cc
牛奶	40cc
橄欖油	1 湯匙
高筋麵粉 (撲手粉)	少許

Pizza Margherita

蕃茄醬	100g
莫薩里拉芝士	60g
鹽	少許
黑椒	少許
芝士粉	2 茶匙
羅勒葉	2 塊

Pizza Peperoncino

蒜頭	10g
紅辣椒 (切粒)	12 粒
鹽	少許
黑椒	少許
芝士粉	2 茶匙
初榨冷壓橄欖油	1 茶匙
初榨冷壓橄欖油 (裝飾用)	1 茶匙

步驟：

1. 將水和牛奶放入東芝純蒸氣烤焗水波爐加熱至 42-43°C
2. 將莫薩里拉芝士切成 6 塊，蒜頭去除皮和芯薄切
3. 預熱東芝純蒸氣烤焗水波爐至 300°C
4. 製作餅底，將水、牛奶和橄欖油加入至高筋麵粉、低筋麵粉、鹽、砂糖和快速酵母中，攪拌約 1 分鐘
5. 將麵糰搓圓至軟滑，縫口朝下放回碗內，蓋上保鮮紙
6. 用東芝純蒸氣烤焗水波爐以 40°C 發酵 20-25 分鐘
7. 把蕃茄醬放入煎鍋，煮熱至汁狀
8. 發酵完成後，麵糰會發酵至 1.2-1.5 倍大小
9. 將麵糰分為 2 等份，搓圓後放置 5 分鐘
10. 麵糰縫口向下，用麵棒推展至 18x22cm
11. 放在焗爐紙上，用手搓好形狀
(如麵糰黏手，可於手上撲上少許麵粉)
12. 製作 Pizza Margherita：在麵糰上塗上醬汁，加入莫薩里拉芝士、鹽、黑椒及芝士粉

13. 製作 **Pizza Peperoncino**：在麵糰上灑上蒜頭、紅辣椒、鹽、黑椒、芝士粉及初榨冷壓橄欖油
14. 放入已預熱的東芝純蒸氣烤焗水波爐，調校至 **250°C** 後烤焗 **7 分鐘**
15. 在完成烤焗的 **Pizza Peperoncino** 上加初榨冷壓橄欖油， **Pizza Margherita** 上加羅勒葉，完成裝飾便成