

意式肉餡批



BOSCH

Invented for life

意式肉餡批



材料:

麵團:

350克 麵粉

0.5湯匙 鹽

150克 牛油

75毫升 水

餡料:

250克 馬鈴薯

50毫升 蔬菜高湯

2個 洋蔥

1個 大蒜瓣

4湯匙 橄欖油

125克 腰豆罐頭

750克 免治肉碎

適量 海鹽、新鮮現磨的黑胡椒

2枝 新鮮迷迭香

2梗 牛至

1束 新鮮歐芹

其他:

適量 用於塗抹的牛油

1個 蛋黃，用於掃上蛋液

步驟:

1. 將麵粉和鹽在碗中混合。將低溫牛油切成小粒加入麵粉中。使用攪拌器或食物處理器的麵團鉤以低速設定揉製麵團，以製成酥皮狀混合物。將涼水加入麵團混合物中並大致揉製進去。將麵團塑成球形，壓平並冷藏約 30 分鐘。
2. 將馬鈴薯洗淨並去皮，然後切成小方塊。將它們放入鍋中，加入蔬菜高湯，然後將馬鈴薯塊煮至半熟。然後用叉子或馬鈴薯搗碎器將它們搗碎。
3. 將洋蔥和蒜瓣去皮並切碎。在煎鍋中加熱橄欖油，然後將洋蔥和蒜瓣稍微炒一下。將腰豆倒入篩子中。稍稍沖洗並晾乾。將免治肉碎加入洋蔥炒。用鹽和胡椒調味。沖洗香草，甩乾並切碎。
4. 將馬鈴薯放入一個大碗中。加入肉碎混合物、腰豆和香草，然後攪拌均勻。用鹽和胡椒調味。
5. 在批盤上塗上牛油。將麵團切成兩半，然後在撒有少許麵粉的工作檯面上壓開，直到它比批盤稍大。將麵團放入盤中。麵團應突出邊緣。用叉子刺幾次，然後將餡料均勻地分佈在裡面。
6. 將剩下麵團的壓平。僅用水刷洗盤中麵團的最上緣。將麵團蓋放在上面，並將麵團的邊緣密封在一起。
7. 攪拌蛋黃，然後用它刷在批皮蓋上。用叉子在批皮上畫出圖案，然後用木串刺幾個洞。使用 4D 熱風，以 180 °C 烘焗 40-45 分鐘。(使用 4D 熱風時，可以將焗盤放置於最高層以外的任何一層)

設定程序:

使用 4D 熱風，以 180 °C 烘焗 40-45 分鐘。(使用 4D 熱風時，可以將焗盤放置於最高層以外的任何一層)

4D 熱風



BOSCH

Invented for life