

水果至尊披萨：披萨这样做口感柔软味道清爽不腻



披萨已经成为深受国人喜爱的洋食之一，除了去披萨店堂食，在家制作也很简单方便，发个面团，准备点蔬菜、肉食或者水果，很快就可以享受美味。

如果想偷懒，还可以买一些冷冻饼底放在冰箱保存，省去发面团的步骤，想吃的时候取一张，抹上酱料，铺上食材，撒上奶酪烤好，十几分钟就可以吃上异域美食。

天气开始转凉，总想着热乎乎的东西，刚好在电视上看到某客的水果披萨广告，被馋到了，家里备货充足，于是马上动手，热乎乎披萨吃上了，面团多揉了一些发酵好后冷冻保存起来，下次馋披萨的时候可以更快解馋。

【水果至尊披萨】

美式披萨面皮用料：6份量(6寸)
高筋粉 350克、干酵母 6克、砂糖 20克、
黄油 17克、盐 5克、牛奶 20克、温水 200克
奶香酱用料：
奶油奶酪 80克、糖 20克、原味沙拉酱 20

克

辅料：

各种水果或者水果罐头适量，奶酪适量，蔓越莓干适量

首先开始制作奶香酱，做法很简单，奶油奶酪、糖、原味沙拉酱搅拌在一起就可以，奶油奶酪我家里有两种，多美鲜奶油奶酪味道略清淡，还有一款大堡礁涂抹奶油奶酪，比多美鲜略咸一点，家里有存货就是豪横，使劲霍霍吧，所以两款奶酪我各用了一半，这款奶香酱是我自己随意制作的，个人认为味道很赞，可以搭配面包、蛋糕、苏打饼干一起食用，缺点是保质期不长，要尽快食用，尽量少做一点。

做法：

1. 奶油奶酪放入容器中加糖，隔水加热搅拌至奶酪顺滑。
2. 倒入原味沙拉酱。
3. 继续搅拌均匀即可。
4. 水果切丁备用，我还准备了一些蔓越

莓干用来装饰烤好的披萨表面，这款蔓越莓干是减糖的，很健康，口感湿软，家里常备款。

5. 将水、牛奶、盐、糖、酵母放入容器中静置5分钟。

6. 倒入面粉。

7. 揉成稍微光滑且柔软的面团，放入软化黄油。

8. 继续揉面至黄油完全被吸收且面团光滑，滚圆放入容器中，盖上保鲜膜进行发酵。

9. 发酵至原来的两倍大。

10. 取出面团按压排气分成6等分盖上保鲜膜松弛10分钟，(可以根据个人喜好分割面团的数量和重量，用不完的面团可以放进保鲜袋，放入冰箱冷冻保存，想吃披萨的时候随时取出来解冻后使用很方便。)

11. 松弛好的面团擀成7寸大小的圆形。

12. 放入披萨盘中，边缘与容器按压压实。

13. 饼底涂抹适量奶香酱(留适量奶香酱用来装饰表面)。

14. 再铺入适量奶酪碎，奶酪用量依个人口味，我喜欢奶香酱的味道，所以奶酪碎用量偏少。

15. 放入水果丁(火龙果、苹果、黄桃罐头，水果依个人口味选择，前提是不要用汁水丰富的水果，以免影响成品口感)

16. 表面再撒适量奶酪碎，放入预热好的烤箱，200度，15分钟左右，烤至表面金黄即可。

17. 将剩余的奶香酱装入裱花袋中。

18. 挤在烤好的披萨表面。

19. 再撒上适量蔓越莓干即可切块趁热食用。

披萨的做法和用材相对比较简单，它的灵活性很好，在材料上要求并不苛刻，可以随心所欲的添加自己喜欢的食材，但唯独不可或缺的就是奶酪，奶酪是披萨的灵魂，可以说披萨这种在全球都很受欢迎的食物是奶酪成就的，没有奶酪就没有披萨。

奶酪的种类不少，最常见的有马苏里拉芝士奶酪、帕玛森干酪等。马苏里拉当属最陌生的一种奶酪，被国人普遍食用，奶香味比较浓，口感香甜柔软容易拉丝，是制作披萨的首选。

帕玛森奶酪，它被誉为奶酪之王，含水量少质地偏干硬，可以磨成粉或者刨成丝使用，制作蛋糕、面包、拌沙拉、或者焗饭、千层面都很美味，当然如果自己喜欢吃也可以用它制作披萨。

以下是我家里常备的两款奶酪，蒙特湖意大利风味奶酪碎，用起来很方便，味道不错，很适合制作披萨、焗饭等。还有一款杜嘉薇塔帕玛森奶酪，色泽淡黄柔润，具有浓郁诱人的水果香味，因其成熟期较长，所以比其他奶酪更容易被人体吸收。



CHINA GARDEN RESTAURANT

漢宮

11333 Woodglan Dr Rockville, MD 20852

301.881.2800

每天中午点心推车服务，港式点心，任君选择
全天候免费提供停车位(汉宫正门斜对面停车场)

大华府地区
最富丽堂皇的大酒楼

6-122

yanzinoodle.com
New York Mart MD(中国城超市内)
15108 Frederick Rd Rockville MD 20850

发美食秀、晒朋友圈八折优惠!
具体折扣详情请扫码咨询

燕子螺蛳粉

华府首家正宗柳州螺蛳粉店
万里寻家之味，燕子翩然提来
电话：301-777-8888

*本店另有广西其他风味特色小吃，燕子私房菜供君选择
*外卖平台点餐：freshgogo、chowbus、hungrypanda
*店内订送餐：10-20mile以内，需消费满\$60-\$100以上
*定点送餐：周三、周六、周日(取餐地点详情扫码或电话咨询)

OPEN HOURS:
10:00am-8:00pm
全年无休
6-121

*** DC, MD, VA 各地都可送餐! ***