



三明治



南方的所有味道都在这款三明治中!

制备时间:
3小时5分钟

烘烤时间:
烘烤时间取决于机器和所选程序的类型。感谢您参考机器说明书。
25分钟

评级:
★★★★★ (No Ratings Yet)

准备



手工制作

制备过程:

制作面包:

- 1 - 在碗内拌匀面粉、盐和油。
- 2 - 将酵母溶解在水中，倒入碗内。
- 3 - 用刮刀搅拌，直至得到均匀的面团，用擀面杖完成揉捏。
- 4 - 将面团揉成球状，置于碗内并盖上湿布。放置于温暖处发酵60分钟。
- 5 - 取出球状面团，将其分为350克的等份，然后盖上布松弛约10分钟。使用擀面杖制作长面包。将其置于烤盘上，盖上布醒发60分钟。
- 6 - 给您的长棍面包刷上橄榄油。烤箱220°C预热，烘烤25分钟。

制备外陷式三明治:

1. 将面包片置于铝箔包覆的烤架上。在面包上抹上橄榄油。
2. 在面包上撒上番茄干和奶酪片。200°C下烘烤15分钟，直至面包色泽金黄，奶酪完全融化。
3. 将面包从烤箱中取出，在顶部放上小片火腿或小沙拉叶，整个或切片提供。

成分

莫扎里拉奶酪:	67克
面粉 (T55) :	933克
盐:	20克
水:	560毫升
橄榄油:	93毫升
番茄干:	67克
沙拉:	27克
腌火腿:	67克
干酵母:	11克