



塔拉利



塔拉利是来自意大利普利亚地区的一种干货，可与开胃菜搭配，并可提前制备。有许多不同的品种可供选择，包括配有香草、茴香籽甚至是为辛辣口味爱好者提供的辣椒！

制备时间:
1小时30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:

- 1 - 在碗内混合所有成分，揉捏直至完全混合。
- 2 - 将面团松弛15分钟，盖上湿布。
- 3 - 将面团揉成法棍形状，直径为4厘米。
- 4 - 将面团切成小块，每块重约20克。
- 5 - 将每一小块面团拉成环形。
- 6 - 松弛20分钟。
- 7 - 210 °C下烘烤20分钟，然后190 °C下烘烤5分钟，不要从烤箱中取出。

成分

面粉 (T55) :	667克
盐:	13克
橄榄油:	167毫升
干白葡萄酒:	200克
鲜酵母:	13克