

# 意大利薄餅 (Quick Pizza)

## 材料

[份量：二人]

### 餅皮：

麵粉	150 克
鹽	½茶匙
快速乾酵母	¼茶匙
暖水	90 毫升(6 湯匙)
砂糖	1 茶匙
牛油	20~25 克

### 餡料：

茄膏	2-3 湯匙
a. 火腿、吞拿魚、香腸、免治牛肉	
莎樂美腸	
b. 青椒、洋葱、磨菇、菠蘿、雜菜	

## 餅面用料

芝士碎 (Mozzarella Cheese) 100 克

## 製法：

1. 預熱焗爐至 200°C。
2. 預備酵母：把快速乾酵母及砂糖灑在暖水上，靜待 2 分鐘。
3. 餅皮製法：
  - a) 麵粉、鹽同篩入粉盆內，把牛油搓入麵粉內。
  - b) 加入酵母液，攪拌成一軟粉糰，揉搓約 5 分鐘，直至變得幼滑及富彈性，放置 10 分鐘，待其發酵。
4. 將餡料切成小塊。
5. 把粉糰輾壓成如薄餅盆大的餅皮，刺上小孔，塗上茄膏，灑上 1/3 芝士茸，然後把餡料分層放上，最後灑上芝士碎。
6. 放入焗爐焗 25-30 分鐘至金黃色。趁熱把薄餅切成 6-8 份。

◇ 酵母是一種生物發麵劑，能使餅皮發脹。

◇ 把餅皮放近焗爐旁邊，可有助酵母繁殖得更快，加速粉糰發酵。(約需 20 分鐘)