

厚底香肠比萨 (pepperoni pizza)

饼底原料：

- 3 杯高筋面粉
- 1 杯温水
- 1 茶勺盐
- 1 大勺橄榄油
- 1 又 1/2 茶勺酵母
- 1 大勺粗玉米面 (cornmeal, medium, 烘焙时候用)

小提示：

这个分量足够做两个比萨饼，因为老公超爱吃比萨饼皮，所以我就只做了一个厚底的比萨。



比萨饼馅原料：

- 1/2 杯西红柿酱 (tomato sauce)
- 1 包马祖里拉奶酪 (mozzarella cheese, 8 盎司, 即 226 克, 大约 2 杯的样子)
- 2 根意式香肠 (Italian sausage), 去皮, 切成小丁
- 1/2 个洋葱, 切成粗丝
- 1 个红灯笼椒, 切成粗丝
- 1 包 pepperoni (大约二三十片, 这个有人翻译成意大利辣香肠, 不知道对不对)

做法：

面皮原料全部放到面包机里，启动面包机的“面团”程序，由面包机自动揉面发面。

一个半小时后，取出发好的面团，擀薄成自己想要的厚薄程度。

烤箱预热到 400 F/约 204 度。比萨烤盘上喷一点油，撒点粗玉米面，放上比萨饼皮，用叉子在上面扎些小眼，让面饼松弛 10 到 15 分钟。

然后在饼面上均匀的涂上西红柿酱，撒上奶酪丝，洋葱丝和红椒丝，最表面放上 pepperoni 和香肠肉丁。送入预热好的烤箱，烤 25 到 28 分钟左右或者到比萨饼表面略略金黄即可。因为烤盘很厚重，加热起来很均匀，整个比萨底部很漂亮，很赞。