

電気ピッツァ窯 (CPO-067/CPO-088) (CPO-A066)

生クリームとベーコンのピッツァ

焼成温度：上火 430～450℃ / 下火 450～470℃

焼成時間：1分～1分30秒

使用する備品：ピザスクリーン (別売：12インチ/30cm)

写真

ピッツァ窯 焼成前



ピッツァ窯 焼成後



材料(1枚分)

	ピザ生地 (1玉200g)	1 玉		モッツアレラチーズ (3mm厚スライス)	20 g
A	生クリーム	15 g	C	ミックスチーズ	20 g
	塩	適量		粉チーズ	5 g
				オリーブオイル	2 g
B	しめじ (小房分け)	60 g		粗びき黒コショウ	適量
	ベーコン (1cm幅カット)	60 g			
	玉ねぎ (3mm厚スライス)	20 g		ドライパセリ	適量
	にんにく (すりおろし)	2.5 g		打ち粉	適量
	塩	適量			
	粗びき黒コショウ	適量		オイルスプレー	適量
	オリーブオイル	5 g			

作業手順

- ① しめじ、ベーコン、玉ねぎ、モッツアレラチーズをそれぞれカットし、にんにくはすりおろす。
- ② オリーブオイルをひいたフライパンでBを炒める。
- ③ 打ち粉した生地を延ばす。
- ④ オイルスプレーをしたピザスクリーンに③のをのせ、合わせたAを塗り、②、Cを順にのせ、予熱したピッツァ窯で焼成する。
- ⑤ 焼成後、ドライパセリをかけ、好みの大きさにカットし、器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 手順③の生地の延ばし方は、別紙「ナポリピッツァの作り方」参照。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、手順④の焼成温度、時間を調節する。
- ・ 裏面に焼き色を付けたい場合、手順④の焼成後、ピザスクリーンを外し、直焼きで5～10秒程度焼成するとよい。