

電気ピッツァ窯 (CPO-067/CPO-088) (CPO-A066)

ジェノベーゼ

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)	40 g
		B 粉チーズ	5 g
オリーブオイル	15 g	オリーブオイル	10 g
バジル	5 g		
粉チーズ	2 g		
A にんにく	2 g	打ち粉	適量
松の実	1 g		
塩	適量	オリーブオイル	適量
白コショウ	適量		

作業手順

- ① Aをミキサーにかける。
- ② モッツアレラチーズをカットする。
- 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のをせ、①を塗り、Bを順にのせ、予熱したピッツァ窯で焼成する。
- ⑤ 焼成後、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。