

電気ピッツァ窯（CPO－067/CPO－088）（CPO－A066）

きのこのピッツァ（フンギ）

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）		60 g
			バジル		4 枚
A	まいたけ（小房分け）	40 g	B	黒オリーブ（3mm厚スライス）	8 g
	しめじ（小房分け）	40 g		トリュフオイル	5 g
	玉ねぎ（3mm厚スライス）	30 g		粗びき黒コショウ	適量
	塩	3 g			
オリーブオイル		3 g	打ち粉		適量
			オイルスプレー		適量

作業手順

- ① きのこ、野菜、モッツアレラチーズをそれぞれカットする。
- ② オリーブオイルをひいたフライパンでA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のをせ、モッツアレラチーズ、バジル、②、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。

