

クワトロフォルマッジ

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	打ち粉	適量
ミックスチーズ	60 g	オイルスプレー	適量
モッツアレラチーズ (3mm厚スライス)	60 g		
A 粉チーズ	5 g	はちみつ	適量
黒コショウ	適量		
オリーブオイル	8 g		

作業手順

- ① モッツアレラチーズをカットする。
- ② 打ち粉をした生地を延ばす。
- ③ オイルスプレーをしたピザスクリーンに②のをのせ、Aを順にのせ、予熱したピッツァ窯で焼成する。
- ④ 焼成後、はちみつをかけ、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②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③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③の焼成後、ピザスクリーンを外し、直焼きで5～10秒程度焼成すると良い。