

りんごのピッツァ (メーラ)

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	はちみつ	15 g
調理済みりんごのコンポート	65 g	A くるみ (ロースト・粗めに砕く)	10 g
		粉糖	適量
バター	10 g	打ち粉	適量
モッツアレラチーズ	60 g	オイルスプレー	適量

作業手順

- ① モッツアレラチーズはカットし、くるみは砕く。
- ② バターは溶かしておく。
- 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②のをせ、②のバターを塗りモッツアレラチーズ、汁気を切ったりんごのコンポートのをせ、予熱したピッツァ窯で焼成する。
- ⑤ 焼成後、Aを順にかけ、好みの大きさにカットし、器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 写真の調理済みりんごのコンポートは、スチコンレシピ「りんごのコンポート」を使用。
- ・ 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。