

電気ピッツァ窯（CPO－067/CPO-088）（CPO－A066）

フォカッチャ

焼成温度：上火 300～350℃ / 下火 400～450℃

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



盛付写真



材料(1枚分)

ピザ生地（1玉100g）		1 玉	打ち粉	適量
A	黒オリーブ（3mm厚スライス）	5 g	オイルスプレー	適量
	オリーブオイル	5 g		
	オレガノ	適量		

作業手順

- ① 黒オリーブをカットする。
- ② 打ち粉をした生地を直径15cm程度に延ばし、フォークで穴をあける。
- ③ オイルスプレーをしたピザスクリーンに②のをせ、Aを順にのせ、予熱したピッツァ窯で焼成する。
- ④ 焼成後、器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 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。

