

電気ピッツァ窯 (CPO-067/CPO-088) (CPO-A066)

パニーノ

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180g)	1 玉	マヨネーズ	適量
打ち粉	適量	【好みの具】	
オイルスプレー	適量	サニーレタス	適量
		トマト	適量
		スライスチーズ	適量
		プロシュート	適量

作業手順

- ① 打ち粉をした生地を15cm角に伸ばし、半分にカットする。
- ② オイルスプレーをしたピザスクリーンに①のをのせ、予熱したピッツァ窯で焼成する。
- ③ 焼成後、中央に切り込みを入れ、下にマヨネーズを塗り、好みの具をサンドする。

調理のポイント

- ・ 好みの仕上がりに応じて、手順②の焼成温度、時間を調節する。
- ・ 手順②の際、焼成の途中で、表裏を返すと焼き色が均等に付く。
- ・ 手順③の際、野菜から出る水分の染み込みを防ぐ為、マヨネーズを塗るとよい。

