

Course De Cuisine

ピッツアバリエーション

<使用食材>

○ピッツァ生地

リスドール（強力粉）	・・・	320g
ドライイースト	・・・	7.5g
塩	・・・	7.5g
水（ぬるま湯）	・・・	170cc
オリーブオイル	・・・	20g

○ピッツァ・マルゲリータ

ピッツァ生地

ピッツァソース

トマトソース	・・・	180cc
ニンニクみじん切り	・・・	1/2片
オリーブオイル	・・・	10cc
鷹の爪	・・・	1本
オレガノ	・・・	適量

モッツアレラチーズ	・・・	100g
バジル	・・・	5枚
オリーブオイル	・・・	適量

<Let's Cooking>

ピッツァ生地

- ① ドライイーストとぬるま湯少量を合わせて温かい場所へ置いておきます。
- ② ①とその他すべての材料を1つのボールに合わせてしっかり練ります。
- ③ 1つにまとめてラップをかぶせて温かい場所に保管します。
- ④ 3倍位に膨らんだら、ガス抜きして、2次発酵します。
- ⑤ 100g位づつに切り分けて丸めたら・・・

☆できあがり☆

○ピッツァ・マルゲリータ

- ① オリーブオイル・ニンニク・鷹の爪を熱して香りを出します。
- ② トマトソースとオレガノを加えて煮つめます。
- ③ ピッツァ生地を伸ばし、ピッツァソースを塗りモッツアレラチーズ・バジルをのせて250℃のオーブンへ入れます。
- ④ 6分～8分位で焼き上がったたら、カットしてオリーブオイルをふりかけたら

☆できあがり☆

Course De Cuisine

ピッツアバリエーション

<使用食材>

○ピッツアボンバー

ピッツア生地 100g
生ハム 4枚
ミニトマト (赤・黄) 各4個
ゆで卵 1ヶ
オリーブオイル 適量
サラダ葉 適量

○カルツオーネ

ピッツア生地 100g
ピッツアソース 適量
モッツアレラチーズ 100g
バジル 3~4枚
ソーセージ 2~3本
オリーブオイル 適量
粉チーズ 適量

<Let's Cooking>

○ピッツアボンバー

- ① ピッツア生地を伸ばします。
- ② 250℃のオーブンへ入れます。
6分~8分位膨らむまで、焼きます。
- ③ お皿にサラダを盛り付けて、
ピッツアボンバーをのせて、生ハムものせ
オリーブオイルをかけて、
チーズをふりかけたら・・・

☆できあがり☆

○カルツオーネ

- ① ソーセージを1口大に切ります。
- ② ピッツア生地を伸ばします。
- ③ ピッツア生地の半分にピザソースを塗り
モッツアレラチーズ・バジル・
①のソーセージをのせて半分に
折り、包みます。
- ④ オーブンで焼いて、6分~8分で
焼き上がったらオリーブオイル
粉チーズをかけて・・・

☆できあがり☆