

ナポリピッツァ専用粉 グラーノドゥーロ ピッツァ レシピ

□専用粉 グラーノドゥーロを使用し、本格的なナポリピッツァがご家庭のオーブントースターで短時間で焼き上がります。是非お試しください。
今回はミキサーにホームベーカリーを使用しましたが、ニーダーでも手ごねでも問題ありません。天火やオープンレンジより熱源が近くて強いオーブントースターがお勧めです。



1. 準備

■ ピッツァソース 約8枚分

【配合】	オーマイカットトマト	1缶	400g
	カラペリ エクストラバージンオリーブオイル		40g
	ゲランドの塩		5g



1. カットトマト一缶をジューサーにかけるか濾し器でつぶしながら濾す。
2. 塩とオリーブオイルを加えよく混ぜる。
3. ソースの塩加減はお好みで調整してください。



■ 生地 2枚分

【配合】	グラノーダウーロ	100%	200g
	ゲランドの塩	2.4%	4.8g
	インスタントドライイースト	1%	2g
	上白糖	1%	2g
	水	73~75%	148g

※ 上白糖は発酵を助ける為のみに使用するので加えなくてもよい

2. 製造



1. 材料を計量し準備する



2. ホームベーカリーのドライイーストメニューのピザを選びミキシングする

3. 捏ねあがったらすぐに2分割しオリーブオイルをたっぷりまぶし（乾燥防止と風味づけ）常温で60分程度発酵させる。そのまま冷蔵庫に保管し翌日までなら使用可能です。

4. 成形する。麺棒は必要ありません。指先で伸ばすようにしながら土手を残し裏返して同じ作業を繰り返し直径17cm～18cmに成形します。



5. 仕上げ オープントースターへ投入するために 滑りの良い段ボール等をトースターのドアの幅にあわせて切り手粉をふった上に伸ばした生地を乗せる。



あらかじめ作っておいたトマトソースをたっぷり塗り、モッツァレラチーズをトッピングする



6. 焼成 あらかじめ熱しておいたオーブントースター（1000W以上のものがよい）に段ボールをビールとして使い生地を滑り込ませ上火下火最強で4～6分焼成する。トースターのトレイの目が粗く生地が食い込む場合は網を使って工夫してください。



7. 完成 ふちに焦げ目がついてきたら焼き上がりです。気をつけて取り出しバジルの葉をかざって完成です。



8. その他のトッピングバリエーションは別ページの『ナポリピッツァバラエティーレシピ』をご覧ください

グラノー ドゥーロ 応用レシピ

◆チーズ&ハーブ グリッシーニ



<配合> 16本分

グラノー・ドゥーロ	100%	250 g
インスタントイースト	1.2	3 g
砂糖	3	7.5 g
オリーブ油	4	10 g
ベーキングパウダー	1	2.5 g
粉末エダムチーズ	20	50 g
バジル (又は好みのハーブ)	0.4~	1 g~
水	65	160 g

<工程>

- ① ホームベーカリーの生地作成コースでオールインで仕込む。



- ② 捏ね上がったなら、生地を取り出し、約1時間発酵させる。



- ③ 約 30 g で分割して丸め、10 分ほど置く。



- ④ 生地を前後に転がして棒状にし、徐々に天板のサイズまで細く延ばし、天板に置く。

*天板に全ての生地を並べることができない場合は、丸めた生地を冷蔵庫などで一時保管しておく。




- ⑤ 天板に乗せて約 30 分発酵をとる。



- ⑥ 生地に軽く霧を吹きかけて、190℃に予熱したオーブンに差し入れ、約 15 分焼く。



ナポリピッツァ パラエティレシピ

アイテム名	材料	g	分量	工程
Margherita マルゲリータ 	ピッツァ生地 トマトソース モッツアレラチーズ バジル オリーブオイル 岩塩	50 25 5 適宜	1枚	下準備 *トマトソースの材料を混ぜ合わせる。 1. トマトソース、モッツアレラチーズ、バジル(ちぎる)、パルメザンチーズ、カラベリオリーブオイル、岩塩の順にトッピング 2. オーブントースターで焼成 (目安)250℃ 4~5分
Pescatore ペスカトーレ 	ピッツァ生地 トマトソース モッツアレラチーズ ミックスシーフード パセリ オリーブオイル	50 25 65 3 5	1枚	下準備 *トマトソースの材料を混ぜ合わせる 1. トマトソース、ミックスシーフード、オリーブオイルをトッピング 2. オーブントースターで焼成 (目安)250℃ 4~5分 3. パセリをトッピング
Prosciutto プロシュート 	ピッツァ生地 トマトソース モッツアレラチーズ プロシュート ルッコラ パルメジャーノレッジャーノ オリーブオイル	50 25 30 30 5 5	1枚	下準備 *トマトソースの材料を混ぜ合わせる。 1. トマトソース、モッツアレラチーズ、オリーブオイルをトッピング 2. オーブントースターで焼成 (目安)250℃ 4~5分 3. 生ハム、サラダ、パルメジャーノレッジャーノをトッピング。
Salsiccia サルシッチャ 	ピッツァ生地 トマトソース モッツアレラチーズ イタリアンソーセージ にんにく(スライス) オリーブオイル パセリ	50 25 30 5 2	1枚 1片	下準備 *トマトソースの材料を混ぜ合わせる。 *にんにくを薄くスライスし、オリーブオイルに漬けておく。 1. ナポリタイプピザ生地をφ28~30cm程度に成形する。 2. トマトソース、にんにく、ちぎって細かくしたイタリアンソーセージ、オレガノ、オリーブオイルをトッピング。 3. オーブントースターで焼成 (目安)250℃ 4~5分
Quattro Formaggi クワトロフォルマッジ 	ピッツァ生地 モッツアレラチーズ ゴルゴンゾーラ クリームチーズ パルメジャーノレッジャーノ オリーブオイル	25 10 30 5 5	1枚	1. モッツアレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、クリームチーズ、パルメジャーノレッジャーノ、オリーブオイルをトッピング。 2. オーブントースターで焼成 (目安)250℃ 4~5分
Bismarck ビスマルク 	ピッツァ生地 マヨネーズ モッツアレラチーズ トマト ベーコン ブラックペッパー オリーブオイル 目玉焼き	40 25 25 15 適宜 5	1枚 1個	下準備 *目玉焼きを焼く 1. マヨネーズ、目玉焼き、トマト、ベーコン、モッツアレラチーズ、ブラックペッパー、オリーブオイルをトッピング。 2. オーブントースターで焼成 (目安)250℃ 4~5分
トマトソースのレシピ 	オーマイカットトマト ザラシの塩 カラベリ エクストラバージン オリーブオイル	400g 5g 40g	1缶	1. カットトマト一缶をジューサーにかけるか濾し器でつぶしながら漉す。 2. 塩とオリーブオイルを加えよく混ぜる。 3. 残ったら冷蔵庫で保管してください。 4. ソースの塩加減はお好みで調整してください。