

さくさく石窯ピザメーカー ご家庭むけ レシピ

ピザメーカーを使って本格的なピッツァづくりには是非チャレンジしてください。

■配合 4枚分 (たっぷり4～6名様分)

ピッツァ専用小麦粉	350g
マウリパン インスタント ドライ イースト (赤)	1g
ゲランドの塩	6g
グラニュー糖	17g
ダンテ エクストラバージン オリーブオイル	17g
水	240g



○手粉 手粉専用こめ粉が 落ちがよくお勧めです。

■工程

1. 小麦粉に上白糖、水、オリーブ油を合わせ 木べら等で攪拌する。



○夏期は冷水使用 5℃前後
冬期はぬるま湯 35℃前後使用

○捏上生地温度 35℃

2. まとまってきたら手で軽く揉み込む2～3分



3. ボールのままドライイーストを振りかけラップをして30分発酵させる。
厳冬期は温かいところにおいでください。



4. 生地が柔らかくなったら 3～5分よく捏ね、塩を振って、
全体に混ざるように更に1分ほどこねる。



5. つやが出てきたら4等分して軽く丸めて底を止める。
ラップをかぶせて 10分休ませる



6. 手粉をたっぷりつけて、土手を残しながら空気を端によせて、ひっぱりながら20センチ程度までのばしていく





7. 生地を付属のピザパドルの上にのせトマトソースから順に具材を盛り付けていく。



8. 高温に余熱しておいたピザメーカーに乗せ6分前後焼成する。

製パン製菓用 離型油スプレー クリーンクック を使うと
焦げ付き防止になります。





ポイント

■トマトソース配合

市販のあらごしトマトパック（缶） 100

オリーブオイル 10

食塩 少々

○シンプル イズ ベスト

■野菜類 玉ねぎ、ナス、パプリカ等あらかじめオリーブオイルで焼いておいてください。（あらかじめ水分をとっておくため）

■チーズは モッツァレラとピッツァ用シュレッドチーズを合わせてご使用いただくのがベストです。

■スイートバジルをちらせば ベストです。

