

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	350 g
マウリパン インスタント ドライ イースト (赤)	3.5 g
ゲランドの塩	3.5 g
グラニュー糖	17 g
ダンテ エクストラバージン オリーブオイル	17 g
水	220 g



○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てください。



4. 生地が柔らかくなったら 3～5分よく捏ねる。



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. 高温に予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。

■スウィートバジルをちらせば ベストです。

