

# ピッツァ・クロッカンテの作り方

## ピッツァ・クロッカンテとは？



今や世界的にあらゆるお店で流行しているローマ風ピンサ（いわゆるピンサ・ロマーナ）やフォカッチャのことで、外がカリッと、空気のような軽いピッツァです。

Aria(アーリア)は、研究を重ね少量の Pasta・マードレ(天然酵母)を加え、選別した小麦から誕生しました。

長時間発酵と水分含有量の高さが特徴で、正確に、時間をかけて発酵・熟成すればするほど、それに比例して素晴らしい生地に仕上がります。

\*加水率 80%から始めますが、水を追加して加水率 85%まで上げることもできます。

## 加水率 80%の生地レシピ

### <材料>

・小麦粉(カプート・アーリア)	1kg
・ドライイースト	3~5g * 発酵時間により変動(3g → 48 時間、5g → 24 時間)
・塩	25g
・ひまわり油	30ml
・水と氷の合計	800ml

### <手順>

### 生地の仕込み

- ① ミキサーに小麦粉(1kg)を入れ、
- ② その後イースト(3~5g)を加え、低速で攪拌します。
- ③ ミキシングを続けながら、水を分量の一部(364ml)加えます。この時全ての水を一気に加えるのではなく、粉が水を吸収するのを 確認しながら、少しずつ加えていきます。



④ 氷(156g)を加えます。

氷は生地内部に酸素を与える役割があり、とても重要です。  
完全に吸収されるまでよく混ぜます。

\* この時点で加水率が 65%となります。



⑤ その後、数回に分けて残りの水 (280ml) を加え、  
20cc ほど水を残した段階で、まずは塩 (25g) をゆっくり加え、  
残りの水を入れ、40 秒ほどミキシングし、その後ゆっくりと  
ひまわり油を加えながらミキシングします。



\* ミキシング時間は全部で約 15 分間です。

⑥ ここまできたら、ミキサーから生地を取り出し、  
作業台で折りたたむ動作を繰り返します。( 右図参照 )

( 注意:このステップは非常に重要であり、  
注意深く行う必要があります)。



⑦ 生地をきれいに、ひとかたまりにします。



⑧ 少なくとも生地の倍以上ある大きさの蓋つきの容器を用意し、内側にひまわり油を塗布し、生地を移します。

その後 24 ~ 48 時間冷蔵庫で寝かせると、生地は膨らみ、ふわふわと空気を含んだ状態になります。



⑨ 発酵後、体積が約 2 倍になったら台に広げます。生地が非常に柔らかいため、自然に生地が均等に伸びます。

## パネット作り

① 手に少量のオイルをつけ、パネット 1 個あたり 250-300g になるようカットしていきます。



② 生地の外側を持ち、内側へ閉じるように折りたたみます。その後、そのつなぎ目が下に来るよう、生地を手前に引きながらパネットをまとめます。



③ セモラ・リマチナータ(セモリナ粉)を敷いた番重にパネットを並べ、2 倍のサイズになるまで発酵させます(常温で 3~4 時間)





## 成型 ～大まかな流れ～

- ① パネットを取りだし、セモラ・リマチナータ(セモリナ粉)の上を広げます。
- ② 生地が発酵工程で形成された空気が外に出ないように、パネットの外側からしっかりと縁を閉じていきます。
- ③ 指で軽く下から上に圧力をかけながら、四角い形状になるよう伸ばします。
- ④ 余分なセモラ・リマチナータ(セモリナ粉)を払い、焼成のためにパーラーにのせます。



## 型成 ～詳細～



指の腹で外側の縁を閉じます。



左右3本ずつ指を使って上からおさえていき、空気が中央に集まるようにします。



その後、空気の集まった生地中央付近を、上段/中段/下段、と大体3回ほど指で突きさすように押します。



下段を押している様子



生地をゆっくり持ち上げ



台に載せ、形を整えます。

## 焼成

- ① 生地を天板にのせ、280~300℃で8分間焼きますが、この時間を2回に分けることをお勧めします。つまり、まず4分間焼成し、一旦放置して冷まし、さらに4分間の焼成という形です。



\* 湿度がこもって生地の食感が損なわれるので、網の上で冷まします。

- ② あとはお好みのトッピングで、美味しいピッツァ・クロツカンテをお楽しみください。

