

ピザを焼こう！

好みのトッピングで My Pizza 作り

2016.8.20

担当教員 依田・樋口・三科

🌸 ピザ生地（今回は作製済み） いろいろな作り方があります…

材料および分量 （直径約 20cm 2 枚位）

強力粉	55g	水	70~75cc
薄力粉	55g	オリーブ油	大さじ 1
砂糖	大さじ 1	ドライイースト	4g
塩	小さじ 1/4		

調理法

- ①砂糖と塩と水 1/3 量を混ぜておく。ボールに粉を入れ、混ぜたものとオリーブ油を加え、軽く混ぜてからドライイースト、残りの水を加えてこねる。
塩とイーストは一緒にしないでね。発酵できなくなってしまいます。
- ②なめらかになったらひとまとめにしてラップをかけて温かい場所で 10 分～15 分放置。

🌸 ピザソース（今回は作製済み） いろいろ工夫して…

みじん切りのたまねぎをオリーブ油でじっくり炒めて(みじん切りのにんにく、ベーコンも)、トマト(生、缶詰、ジュースなんでも)、ワイン、塩、黒こしょう、バジルやオレガノなどのハーブを入れ、煮詰める。超お手軽なのは、トマトケチャップにバジルやオレガノ(生でも乾燥でも)などを混ぜる。



🌸 好きな具材をトッピングしましょう！

トマト、モツァレラチーズ、バジル、パプリカ(赤、黄、緑)、たまねぎ、コーン、シーフードミックス、サラミ、ピザ用チーズ、ゆでたまご

(飾り切りの花たまごもマスター)

❁ ピザに用いるチーズ

チーズにはナチュラルチーズとプロセスチーズがあります。
ナチュラルチーズを使用するならチェダーチーズ、ゴーダチーズ、エダムチーズが一般的ですが、カマンベール、パルメジャーノレジャーノ、個性的なブルーチーズ（ゴルゴンゾーラ等）などは味のアクセントになります。

ピッツァ・マルゲリータはシンプルにトマトソース、バジルとモッツァレラチーズとの組み合わせによるものです。

シュレッドピザ用ナチュラルチーズや溶けるスライスチーズ（ゴーダ、エダムなどを調整したプロセスチーズ）を使うと簡単ですね。



❁ それでは作っていきましょう！

- ①生地を切り分け、丸めてから麺棒で好みの大きさにうすくのばします。丸でも四角でも好きな形で。
- ②のばしたピザクラフトにピザソースを薄く塗ります。
- ③好きな具材をのせて（ハーフやクォーターにする等かざり方もお好みで）、その上にチーズをのせます。
（左下の写真はシーフードとマルガリータのハーフ）
- ④200℃のオーブン(余熱済み)で10～20分焼きます。火が通ってチーズに焦げ目が付いた頃が焼き上がり。

