

クリスピーピザ

(トマトとモッツアレラチーズのピザ)



口当たりのよいサクサク軽い食感のピザです。

【材料(直径26cmのピザ1枚分)】

A 小麦粉(強力粉)……50g
小麦粉(薄力粉)……20g
砂糖……大さじ1/2弱(約4g)
塩……小さじ1/3弱(約1.5g)

ドライースト(顆粒状で予備発酵不要の物)……小さじ1/2弱(約1g)
ぬるま湯(約40℃) ……35～45mL
オリーブ油……大さじ1/2強(約7g)
ピザソース(市販の物)……適量

B トマト(さいの目)……1/4個(約50g)
モッツアレラチーズ(ひとくち大にちぎる)……50g
塩、こしょう……各少々
バジル……少々

【作りかた】

- 1 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- 2 ポリ袋(市販)にAとドライーストを入れて混ぜ合わせる。

- 3 2にぬるま湯とオリーブ油を入れて5分間こねる。(材料が2倍のときは約8分間こねる)この時、ポリ袋に少し空気を入れて口を閉じると、簡単に両手でこねることができる。
- 4 3を加熱室底面にセットしたテーブルプレートの中央にのせ
レンジ スチームレンジ(発酵) 発酵30W 約10分 で一次発酵させる。
- 5 のし台に少し打ち粉(強力粉・分量外)をして袋から取り出す。
- 6 生地をかるく押して中のガスを抜き、丸める。
- 7 丸めた生地を直径26cmくらいの円形にのばして、オープンシートにのせ、生地の全体にフォークで穴をあけ、ピザソースを塗りBをのせ塩、こしょうをする。
- 8 テーブルプレートを取り外し、空の黒皿を上段に入れ 料理集 から ▶ 調理分類 ▶ ピザ・パン・トースト ▶ ピザ ▶ クリスピーピザ に設定してスタートし、予熱する。
- 9 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意し、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオープン用手袋を使って黒皿をドアの上に取り出す。
- 10 7をオープンシートごと黒皿にのせ、上段に入れて焼く。焼き上がりにバジルを飾る。

【ひとくちメモ】

- ・1回に焼ける分量は、黒皿1枚分です。
- ・2段で焼くときは、オート調理の「パン・ピザ・トースト」では焼けません。材料を2倍にして生地を作り、2等分して黒皿2枚にのせ、テーブルプレートを取り外し 手動 オープン 予熱あり 2段 200℃ 22～32分 に設定してスタートし、予熱終了音が鳴ったら中段と下段に入れて焼きます。上下の焼きむらに気になるときは黒皿の上下を入れ換えます。入れ換えるタイミングは、加熱時間の2/3～3/4が経過してからにしてください。
- ・焼き上がったピザを切り分けるときは、キッチンばさみを使うと便利です。
- ・焼きが足りなかったときは、手動 オープン 予熱なし 1段 200℃ で様子を見ながら焼きます。
- ・冷凍ピザは、オート調理の「パン・ピザ・トースト」では焼けません。