

クリスピーピザ

(トマトとモツァレラチーズのピザ)



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…大きじ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)
モツァレラチーズ(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]

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



- 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ます。
- 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。
- 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。
- 生地をかるく押して中のガスを抜き、丸める。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。上下の焼きむらが気になるときは黒皿の上下を入れ替えます。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。