

クリスピーピザ



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Bを入れてポリ袋に少し空気を入れて口を閉じ、振って粉と水分をよく混ぜ合わせる。
- ③を約5分十分にこねる。
- ④を2~3cmの厚さに整え **スチームレンジ発酵 30W 約10分** で発酵をする。
- 打ち粉(強力粉・分量外)をしたのし台に生地を取り出し、手でかるく押して中のガスを抜く。
- 生地をのし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップかかたく絞ったぬれぶきんをかけて、生地の温度が下がらないようにして約15分休ませる。(ベンチタイム)

加熱の目安

予熱：約18分
加熱：約10分

1回に作れる分量

1枚分

使用付属品



カロリー

538kcal

塩分

3.3g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-W10A対応レシピです。

材料

直径26cmのピザ1枚分

A 小麦粉(強力粉)	50g
A 小麦粉(薄力粉)	20g
A 砂糖	4g
A 塩	2g
ドライイースト	1g
B 水	40mL
B オリーブ油	10mL
ピザソース(市販の物)	適量
C トマト(さいの目切り)	1/4個(約50g)
C 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

クリスピーピザのコツ

焼きむらが気になるときは

加熱時間の2/3~3/4が経過してから、角皿の前後を入れかえます。

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。

冷凍ピザは

市販のピザを参照して焼きます。

8. ⑦を直径約26cmの円形にのばしてオープンシートにのせ、生地全体にフォークで穴をあける。

9. 生地にふちを約1cm残してピザソースを塗りCを並べて塩、こしょうをする。

10. 空の角皿を**中段**に入れ **178 クリスピーピザ** で予熱する。

11. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、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角皿を開いたドアの上に取り出す。

12. ⑨をオープンシートごと角皿にのせ、**中段**に入れ、加熱する。

13. 加熱後、バジルをのせる。
