



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とドライイーストを入れて混ぜ合わせる。
3. 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。
4. ③を約5分十分にこねる。
5. 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。
6. 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。
7. 生地をのし台で表面がなめらかになるように丸め、ラップが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



黒皿 上段
テーブルプレート



給水タンク 満水

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。

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

焼きむらがないときは

加熱時間の2/3~3/4が経過してから、黒皿の前後や上下を入れかえます。

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。

- ⑥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。
- 生地にふちを約1cm残してピザソースを塗り④を並べて塩、こしょうをする。
- 空の黒皿を**上段**に入れ **165 クリスピーピザ** で予熱する。
- 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黒皿を開いたドアの上に取り出す。
- ⑧をオープンシートごと黒皿にのせ、**上段**に入れ、加熱する。
- 加熱後、バジルをのせる。

関連するレシピ



市販のピザ