

シーフードピザ



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。
- フライパンににんにくとオリーブ油を熱し、シーフードミックスをかるくいため、取り出しておく。
- 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。
- Bを③に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を約5分十分にこねる。
- ⑤を2～3cmの厚さに整え、**スチームレンジ発酵 30W 約10分**で1次発酵をする。
- 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。

手動

オープン

200℃

加熱：18～24分

予熱：約5分

使用付属品



黒皿 下段



給水タンク 満水

カロリー

1282kcal

塩分

7.4g

※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24cmのピザ1枚分
A 小麦粉(強力粉)	100g
A 小麦粉(薄力粉)	50g
A 砂糖	10g
A 塩	2g
ドライイースト	2g
B 水	100mL
B オリーブ油	15mL
にんにく(みじん切り)	1片
オリーブ油	5mL
シーフードミックス(解凍して水けを切っておく)	100g
ピザソース(市販の物)	適量
C 玉ねぎ(薄切り)	50g
C ピーマン(輪切り)	1個
C マッシュルーム(缶詰、薄切り)	小1/2缶(約25g)
塩、こしょう	各少々
スタッドオリーブ(薄切り)	4個
ピザ用チーズ	70g

シーフードピザのコツ

ピザ（パン生地）を2段で焼くときは

8. 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、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）

9. ⑧を直径約24cm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る。

10. 生地にふちを約1cm残してピザソースを塗り①と②を並べて塩、こしょうをし、スタッフトオリーブとピザ用チーズを全体に散らして、オープンシートごと黒皿にのせる。

11. テーブルプレートを取り外し、**オープン** **予熱有** **1段** **200℃** **18～24分**で予熱する。

12. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑩を**下段**に入れ、加熱する。

材料を2倍にして生地を作り、テーブルプレートを取り外し、空の黒皿を**上段**と**下段**に入れ、**オープン** **予熱有** **2段**

200℃ **24～30分**で予熱し、加熱します。

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、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。