

# ピッツァ バリエーション

## — ピッツァ生地材料 —

・中力粉	………… 250g
・ドライイースト	………… 6g
・塩	………… 6g
・砂糖	………… 2g
・オリーブオイル	………… 20cc
・ぬるま湯	………… 160cc

## — ピッツァソース材料 —

・ホールトマト	………… 1缶
・唐辛子オイル	………… 適量
・塩、胡椒	………… 適量
・オレガノ	………… 適量
・オリーブオイル	………… 適量
・モッツァレラチーズ	………… 適量
・バジル	………… 適量

## — 作り方 —

- ① まず始めに発酵液を作ります。
- ② ボウルに、ドライイースト、塩、砂糖を約25℃～30℃のぬるま湯を入れます。
- ③ ②に、オリーブオイルを加え混ぜ合わせます。
- ④ ラップをして、25℃～30℃の場所に約15分置き発酵させます。

## — 生地作り方 —

- ① ボウルにふるった中力粉を入れ、中央にくぼみを作ります。
- ② くぼみに発酵液を少量ずつ入れ、混ぜ合わせます。
- ③ まとまったら台にのせ、打ち粉をしながら両手で体重をかけながら、生地が滑らかになるまで約15分こねていきます。
- ④ ③をボウルに入れてラップをして室温よりやや温かい場所に30分～1時間発酵させます。
- ⑤ ④の発酵させた生地を数回押し、ガスを抜きます。
- ⑥ 120g～150gに分割し整形します。
- ⑦ くっつかない様に離して置き、オリーブオイルをかけます。

## — ピッツァソース作り方 —

- ① ホールトマトを裏ごしし、オレガノと一緒に鍋に入れ1/3ぐらい煮詰めます。
- ② 唐辛子オイル、塩、胡椒、オリーブオイルで味を調えます。
- ③ 生地中央を指先で押し、外側をあまりさわらないように伸ばします。
- ④ ③の上に、ソースを薄くのばしモッツァレラチーズをのせオーブンを最高温度に予熱しておき、3～4分焼きます。
- ⑤ 焼き上がったら、バジル・オリーブオイルをかけて…

☆出来上がり☆