

RECIPE 01

Pizza

ピザ

ふんわり食感のフォカッチャ生地で作るピザ。
タマネギの食感が楽しめる
「シャキシャキ野菜のトマトソース」を使用しています。

Keywords

#テイクアウト #温めておいしい
#本格的

材料

フォカッチャ生地

- 小麦粉(テロワール).....70%
- 小麦粉(リスドオル).....30%
- イースト(VF).....1%
- パン品質改良剤(ドージャストNEW).....1%
- モルトエキス(モルトエース20).....0.5%
- オリーブオイル.....5%
- 塩.....2%
- 本格パン種(パネトーネ種Vecchio).....20%
- 水.....50%

仕上げ

- 総菜フィリング(シャキシャキ野菜のトマトソース).....600g
- オリーブオイル.....適量
- マルドン塩.....適量
- オレガノ.....適量
- モッツアレラチーズ(シュレッド).....700g
- モッツアレラ・ディ・ブッフアラ.....250g
- バジル.....適量

Point



材料を全てのせて焼成すると生地が沈んでしまうため、2回に分けて焼成を行う。



作り方

フォカッチャ生地

- 1 ミキシング時間:1速5分 オートリーズ30分
(オリーブオイル)
- 2 1速5分↓1速5分 2速2分 3速2分 / 捏上温度:25℃
- 3 発酵:28℃/70% 60分 — ここまではRECIPE 03カルツォーネも同様
- 4 分割:1250g
- 5 ベンチ:30分
- 6 成型:天板のサイズに伸ばす(今回使用品:600mm×400mmの縁有り)
- 7 ピケを打つ
- 8 ホイロ:28℃/70% 120分

仕上げ

- 1 フォカッチャ生地にシャキシャキ野菜のトマトソースを600g塗る。
- 2 280℃で5分焼成。
- 3 モッツアレラチーズ(シュレッド)700gとオリーブオイル、マルドン塩、オレガノをトッピング。
- 4 上火280℃、下火270℃のオーブンで5分焼成。
- 5 オリーブオイルを全体にかける。
- 6 天板1枚分のピザを12等分にカットする。
- 7 モッツアレラ・ディ・ブッフアラ、バジルをトッピングし、オリーブオイルを垂らす。