

RECIPE 03

Calzone

カルツォーネ

自家製バジルクリームとシーフードを合わせたカルツォーネ。クリームチーズを「マルディージュSS」に置き換えることでコスト削減に繋がります。

材料 [20個分]

- フォカッチャ生地 ……1000g
- 製菓原料
(マルディージュSS) ……200g
- バジルペースト ……100g
- 冷凍シーフードミックス
(加熱済み) ……500g
- モッツアレラチーズ
(シュレッド) ……200g
- オリーブオイル ……適量
- 粉チーズ ……適量
- 塩 ……適量
- 白胡椒 ……適量

作り方

- 1 ポウルにマルディージュSSを200gとバジルペーストを100gで混ぜ合わせてバジルクリームを作る。
- 2 天板に事前解凍したシーフードミックスを並べ、200℃のオーブンで16分焼成し水分を飛ばす。
- 3 1のバジルクリームと塩・白胡椒、2のシーフードミックス300gを和える。
- 4 『ピザ』レシピ内フォカッチャ生地3までを参照50gに分割、ベンチ30分。
- 5 生地を楕円形に伸ばす。
- 6 伸ばした生地にピケを打ち、3を30g、モッツアレラチーズ(シュレッド)を10gのせる。
- 7 2つに折るよう包み綴じ目をしっかりと閉じて、オリーブオイルを刷毛でたっぷりと塗布する。
- 8 上から粉チーズをトッピングする。
- 9 上火250℃、下火220℃のオーブンで18分焼成。
- 10 焼成後オリーブオイルをたっぷりと塗布する。



Keywords

#テイクアウト #本格的 #湿めておいしい #カンタン