

🍷 クリスピーピザ

■材料 10枚分■

- 薄力粉・・・350g
- 強力粉・・・250g
- 塩・・・10g
- オリーブオイル・・・15cc
- ドライイースト・・・5g
- 砂糖・・・2.5g
- 水・・・360cc
- ピザソース・・・適宜
- 好みのトッピング材料



①材料をボウルに合わせてツヤが出るまでよくこねる。



②30℃以上の暖かい所で2倍にふくらむまで発酵させる。表面が乾燥しないように注意



③10個に分割して丸めておく



④生地をのこりを残してソースを塗り、好みの具をトッピング



⑤石窯に入れて回しながら3～5分でパリッと焼きあげる

- memo -

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....

! Point

- ・ オープンシートの上で生地を伸ばすと薄くても扱いやすい
- ・ 粉の配合や発酵方法を変えれば、もちもちのナポリ風に
- ・ トッピングはシンプルに！パリッと仕上げるコツ
- ・ カスタードソースとフルーツでデザートピザも楽しんで！