

ナポリ風ピザ

■材料 10枚分■

☆必ず前日に準備する

強力粉・・・600g
塩・・・10g
オリーブオイル・・・15cc
ドライイースト・・・5g
水・・・350cc
ピザソース・・・適宜
お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。ホームベーカリーでこねてもOK



②30℃以上の暖かい所で2倍にふくらむまで発酵させる
ラップでくるんでポリ袋に密封し
冷蔵庫で20時間以上低温発酵させる



③焼く1時間前に冷蔵庫から出して10個に分割して丸め20℃くらいの室温に置く 乾燥させないよう留意



④生地のを残してソースを塗り、好みの具をトッピング
モzzarellaチーズとトマトソースは
欠かせない



⑤400℃くらいの石窯に入れて
回しながら2分以内でパリッと
焼きあげる

- memo -

Point

- ・前日から準備する必要があるが 低温発酵させることで扱い易い生地になる
- ・高温で短時間で焼くことで 生地的水分を逃がさず外はサクサク 中はモチモチに仕上がる
- ・窯の温度が低いと時間がかかり 硬いパンのようになるので気をつけて！
- ・ピザのふちに出るダルメシアンスポットは高温の石窯で焼かれるナポリピザの証