

PIZZA

The Dough 生地

- 水 (43°C- 46°C) 2/3 カップ
- 砂糖 小さじ 1
- ドライイースト 1/8 oz. (3.5 g)
- 強力粉 1 3/4 カップ (238 g)
- 塩 小さじ 1/2 (3 g)
- コーンミール 大さじ 1
- オリーブオイル 大さじ 1

The Sauce ソース

- 水 大さじ 7
- みじん切りバジル 大さじ 2
- オリーブオイル 大さじ 1.5
- ドライオレガノ 小さじ 2
- 砂糖 小さじ 1.5
- みじん切りニンニク 小さじ 1
- 缶トマト 410g
- トマトペースト 170g

- ① 砂糖と水を混ぜ合わせたあと、ドライイーストをいれて混ぜます。少し膨らんでくるまで5分~10分混ぜずに置きます。
- ② 違うボウルに強力粉と塩を混ぜ合わせて、①を加えて混ぜます。
- ③ ひとつかたまりになるまで混ぜます。生地を取り出して、強力粉をまぶした台の上に置きます。
- ④ 全体が綺麗にまとまるまで5分程度捏ねます。水分が多い場合は、強力粉を大さじ 1 入れます。
- ⑤ オリーブオイルをボウルに塗って、生地をボウルに入れます。ラップをふわっとかぶせて、温かい場所で30分、大きさが2倍になるまで置きます。
- ⑥ 待っている間ソースの材料を混ぜ合わせて、トッピングの準備します。
- ⑦ 生地を拳でたたき、空気を抜いた後、台の上に置き、約2分また滑らかになるまで捏ねます。
- ⑧ 直径17センチの平らなディスクになるまで生地を軽くたたいてのばします。2~3分置きます。
- ⑨ 生地が薄くなるように、生地を軽くたたいて端からそっと伸ばします。2~3分置きます。
- ⑩ 生地の直径が30~35センチになるまで、軽くたたいて伸ばします。コーンミールを振り掛けます。生地をトレイに押し込みます。オーブンを260°Cに予熱します。
- ⑪ ソースを生地にのせて、適当なトッピングを掛けて、15分ぐらい焼きます。



The Toppings トッピング



Pepperoni



Margarita



Hawaiian



BBQ Chicken

