

【基本となるピッツァ生地】

- 市販の強力粉…………… 450g
- 水…………… 250cc
- ドライイースト…………… 2g
- 塩…………… 12.5g



【フィリング(中の詰め物)材料】(A)

- 今回使用したもの●
- リコッタチーズ →カッテージチーズでも可
- モッツアレラチーズ
- カチョカパロ(隠し味程度)
- パルミジャーノ・レッジャーノ
- またはグラナパダーノ(今回はパウダーを使用)
- 粉チーズでも可
- その他のオススメ●
- サルシッチャ(ソーセージ)
- サラミ・トマトソース など…

スーパーで手に入るもので代用できます!

【仕上げ用材料】(B)

- 今回使用したもの●
- 生ハム
- エクストラオリーブオイル
- パルミジャーノ・レッジャーノ
- 黒コショウ
- その他のオススメ●
- トマトソース+パルミジャーノ・レッジャーノ



Let's Try!



シェフが教える簡単&楽しい “おうちごはん”レシピ part. 3

「家で過ごす」時間は「家を楽しむ」時間に進化し、自宅で充実した時間を過ごす方が多くなりました。

今月のそんな時間を美味しいお料理で楽しむご提案です♪

ご紹介するのは、おうちでできる「ピッツァ」!
人気店ならではのレシピで、おうちでイタリアンなひとときを♪
Chefのアドバイスをナビゲーションに
いつものお料理とはちょっと違うメニューにチャレンジすれば、
おうち時間がワクワクすること間違いなしです!



サクサク・とろ〜り
ピッツァ フリッタ [揚げピッツァ]



3 閉じる〜揚げる

- ・生地を口をしっかり閉じる。
- ・200℃の油で、返しながらかき油をかけるムラなく揚げる。
- ・キツネ色になるまで揚げたら、よく油をきる。



Chef's Point 2

生地の色を叩きながら、しっかり口を閉じます。



Chef's Point 3

油をかけながら、ムラなくじっくり揚げます。



4 仕上げる

- ・仕上げ用材料(B)を乗せ、盛り付ける。



1 生地をつくる〜発酵させる

- ・大きめのボールに水250ccと塩12.5gを入れてよく混ぜる。
- ・塩がとけたら小麦粉450g、ドライイースト2グラムを入れて、生地をまとめる。
- ・まとまったらよく練る。
- ・濡れ布巾をかぶせて休ませる。(10分程度)
- ・生地がなめらかになりツヤがでるよう、さらに練って100gで成形。
- ・2時間半常温にて発酵させる。(参考：気温28度、湿度19%)

Chef's Point 1

①の手順通りよく練ってしっかり発酵させましょう!



2 伸ばす〜詰める

- ・発酵した生地を均等に伸ばし、形を整える。
- ・フィリング材料(A)を生地の上に乗せ、包む。



均一に伸ばしたら、生地を左右に引っ張る

- リコッタチーズをぬる
- ↓
- モッツアレラチーズを手で割いて乗せる
- ↓
- カチョカパロを隠し味程度乗せる
- ↓
- パルミジャーノ・レッジャーノを散らす



ピッツェリア エトラットリア ダ・アチュ
代表取締役 若原敦史 氏

Check! アドバイス

「揚げピッツァ」なら、おうちでも気軽に美味しくできますよ! ポイントは、3つ!

- ①よく練って、発酵がちゃんとできているか。
- ②具を詰めるときに、きちんと口をふさぐこと。そうしないと揚げるときに破れて「詰め物」がもれてしまいます。
- ③しっかり「揚げる」ことです。ご家庭で揚げる際にちょっと大きすぎる? ならば、三日月形に曲げたりすればOK! です。是非、チャレンジしてみてください!