

カニクリームピッツァ

焼成温度：上火 430～460℃ / 下火 450～470℃

焼成時間：1分～1分30秒

使用する備品：ピザスクリーン（別売：12インチ/30cm）

写真

ピッツァ窯 焼成前



ピッツァ窯 焼成後



材料(1枚分)

ピザ生地（1玉200g）		1 玉	モッツアレラチーズ（3mm厚スライス）		60 g
			カニかまぼこ（3cm幅カット）		30 g
A	カニ缶	60 g	C	コーン缶	20 g
	玉ねぎ（3mm厚スライス）	30 g		粉チーズ	5 g
			パセリ（みじん切り）		適量
B	マヨネーズ	15 g			
	生クリーム	15 g	打ち粉		適量
アスパラガス（3cm幅カット）		20 g	オイルスプレー		適量
オリーブオイル		2 g			

作業手順

- ① 玉ねぎ、アスパラガス、モッツアレラチーズ、カニかまぼこ、パセリをそれぞれカットする。
- ② フライパンでAを炒め、粗熱を取る。
- ③ ボウルに②、Bを入れて混ぜ合わせる。
- ④ オリーブオイルをひいたフライパンで①のアスパラガスを炒める。
- ⑤ 打ち粉をした生地を延ばす。
- ⑥ オイルスプレーをしたピザスクリーンに⑤のをのせ、③、④、Cを順にのせ、予熱したピッツァ窯で焼成する。
- ⑦ 焼成後、好みの大きさにカットし、器に盛付ける。

調理のポイント

- ・ 手順⑤の生地の延ばし方は、別紙「ナポリピッツァの作り方」参照。
- ・ 好みの仕上がりに応じて、手順⑥の焼成温度、時間を調節する。
- ・ 裏面に焼き色を付けたい場合、手順⑥の焼成後、ピザスクリーンを外し、直焼きで5～10秒程度焼成するとよい。