

電気ピッツァ窯（CPO-067/CPO-088）（CPO-A066）

サルシッチャ（イタリアソーセージ）のクリームピッツァ

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）	50 g
サルシッチャ（皮から取り出す）	120 g	B 黒オリーブ（3mm厚スライス）	8 g
サラダ油	適量	粉チーズ	5 g
ブロッコリー（5gカット）	60 g	打ち粉	適量
ホワイトソース	30 g	オイルスプレー	適量
A 生クリーム	20 g		
塩	適量		

作業手順

- ① ブロッコリー、Bをカットする。
- ② 鍋で①のブロッコリーを塩ゆでする。
- ③ サラダ油をひいたフライパンでサルシッチャを炒める。
- ④ ボウルでAを混ぜ合わせる。
- 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、④を塗り、②、③、B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。

