

スモークサーモンのジェノベーゼ

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



盛付写真



材料(1枚分)

A	ピザ生地（1玉200g）	1 玉	打ち粉	適量
	ジェノベーゼソース	25 g	オイルスプレー	適量
	生クリーム	25 g		
B	スモークサーモン	30 g		
	モッツアレラチーズ（3mm厚スライス）	50 g		
	黒オリーブ（3mm厚スライス）	8 g		
	バジル	適量		
	粉チーズ	適量		
	オリーブオイル	適量		

作業手順

- ① モッツアレラチーズ、黒オリーブをカットする。
- ② ボウルでAを混ぜ合わせる。
- ③ 打ち粉をした生地を延ばす。
- ④ オイルスプレーをしたピザスクリーンに③のをせ、②を塗り、Bを順にのせ、予熱したピッツァ窯で焼成する。
- ⑤ 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③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④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④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。