

電気ピッツァ窯（CPO-067/CPO-088）（CPO-A066）

シーフードのジェノベーゼ

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



ピッツァ窯 焼成後



材料(1枚分)

A	ピザ生地（1玉200g）	1 玉	B	バジル	4 枚
	ジェノベーゼソース	25 g		モッツアレラチーズ（3mm厚スライス）	60 g
	生クリーム	25 g		粉チーズ	5 g
				オリーブオイル2	5 g
	冷凍シーフードミックス	120 g		打ち粉	適量
	塩	適量		オイルスプレー	適量
	白コショウ	適量			
	オリーブオイル1	適量			

作業手順

- ① 冷凍シーフードミックスを解凍し、水気を切る。
- ② モッツアレラチーズをカットする。
- ③ ボウルにAを入れて混ぜ合わせる。
- ④ オリーブオイル1をひいたフライパンで①を炒め、さらに塩、白コショウを入れ、味を調える。
- 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、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。

