

電気ピッツァ窯（CPO-067/CPO-088）（CPO-A066）

とろーり卵のキーマカレーピッツァ

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（卵黄風ソース使用）



ピッツァ窯 焼成後（卵黄風ソース使用）



材料(1枚分)

ピザ生地（1玉200g）		1 玉	打ち粉	適量
合びき肉		40 g	オイルスプレー	適量
サラダ油		適量		
調理済みキーマカレー		30 g		
A	モッツアレラチーズ（3mm厚スライス）	30 g		
	ミックスチーズ	30 g		
	粉チーズ	5 g		
	卵黄	30 g		

作業手順

- ① モッツアレラチーズをカットする。
- ② サラダ油をひいたフライパンで合びき肉を炒める。
- ③ キーマカレーに②を入れて混ぜ合わせる。
- ④ 打ち粉をした生地を延ばす。
- ⑤ オイルスプレーをしたピザスクリーンに④のをせ、③を塗り、Aを順にのせ、予熱したピッツァ窯で焼成する。
- ⑥ 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④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⑤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⑤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。
- ・ 写真の卵黄は「卵黄風ソース（販売：キューピー株式会社）」を使用。

