

ポテトのカレーピッツァ

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



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）		40 g
			ベーコン（1cm幅カット）		40 g
A	生クリーム	20 g	粉チーズ		5 g
	カレーパウダー1	4.5 g	C	オリーブオイル	適量
				黒コショウ	適量
B	乾燥マッシュポテトの素	15 g		パセリ	適量
	カレーパウダー2	2.5 g		カレーパウダー3	適量
	湯	60 g			
			打ち粉		適量
			オイルスプレー		適量

作業手順

- ① モッツアレラチーズ、ベーコンをそれぞれカットする。
- ② ボウルでA、Bをそれぞれ混ぜ合わせる。
- 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、C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。