

【ピッツアを作ろう】

■ピザ生地

- 強力粉 210g
- イースト 5g
- きび糖 3g
- 水 150g
- 塩 4g
- オリーブオイル 20g

■トッピング

- トマトソース
- チーズ (モッツァラ or チェダー)
- サラミ or ソーセージ
- 季節野菜
- 仕上げ用オリーブオイル

イーストときび糖を40度のお湯50cc(分量内)と混ぜ、温かい場所で10分予備発酵。

塩以外の材料を混ぜる。

途中で塩を加える。

艶が出るまでしっかりと捏ねる。

ボウルにうつしてラップをして35度のオーブンに入れ35分発酵。

生地を2～3等分に分け、20～25cmに整形・トッピング

予熱230度7～8分で焼き上げる