白神こだま酵母のピッツア

材料（2枚分）

強力粉　300ｇ（1/4か、半分は薄力粉でもよい）

糖分　小さじ1杯半

自然塩　小さじ1弱

白神こだま酵母ドライ　小さじ1

ぬるま湯　大さじ1

ぬるま湯（パン焼き器の場合は水）　180cc

オリーブ油または菜種油　大さじ1

具（玉葱、トマト、ピーマン　ウィンナーなど）　適量

ピッツア用の溶けるチーズ　適量

ピザソースかトマトケチャップ　適量

1.　ピッツア台にする材料を正確に計量して、酵母をぬるま湯に溶かし、2~3分置く。

2.　ローフ型のパンの要領で5分捏ねる。

3.　相談タイムを5分取り、油を2~3回に分け加え、10~15分捏ねる。

4.　生地を丸めて30℃で、50~60分、一次発酵させる。

5.　生地を2個に分割して丸め、15分休ませる。（ベンチタイム）

6.　中心から外側へ生地を押し出すようにしながら、麺棒で薄く伸ばす。

　　フォークで全体に穴を開ける。

7.　野菜は薄切りにしておく。

8.　生地にピザソースか、ケチャップを塗り、野菜などの具を並べ、チーズを散らす。

9.　最終発酵はさせずに、天パンごと190℃に熱したオーブンに入れ、12~15分焼く。（完成）

＊ピッツア台は冷凍保存できる。

　薄く伸ばした生地を180℃に熱したオーブンで6~7分、薄く色づく程度に焼き、

冷めたらビニール袋に入れて冷凍保存する。

使う時は室温に10分ほど置き、具を乗せて焼く。



　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　2012.10.25