

*Focaccia Pizza*



材料(天板中2枚分)

【フォカッチャ&ピッツァ生地】

地粉 400g

水 210g

塩 7g

オルチョサンニータ 40g

酵母(イースト) 適宜

使うイーストは粉の分量に合わせて下さい

【ピッツァソース】

トマト缶 1/2缶

オルチョサンニータ

大さじ3

野生のオレガノ 少々

塩 小さじ2/3

【フォカッチャ】

玉ねぎ 1/4個

ローズマリー(生) 適宜

塩 少々

オルチョサンニータ 適宜

作り方

【フォカッチャ】

- 1) 酵母を倍量の水でふやかしておく(イーストの場合は直接粉に入れる)
- 2) ボールに粉、塩を入れよく混ぜ、2/3の水、オルチョサンニータをいれよくこねる、固さをみて残りの水を加える 生地がしっとりしてきたら更に10分こねる
- 3) こねたら、その同じボールに薄くオイルを塗りまとめた生地を置きラップして一次発酵させる 倍量になったらガス抜きし天板一回分ごとに丸く成型して2次発酵する(表面が乾かぬようラップをする)
- 4) ピザ&フォカッチャ生地ができたならオーブンを190度に温めておく
- 5) 天板にオルチョをたっぷり敷き、生地を手でのばしていく フォークで穴をあける
- 6) 玉ねぎのスライスと、ローズマリー【そして塩少々を振って】オルチョサンニータをかける
- 7) オーブんにいれ15~20分焼く
- 8) 切り分けていただく

【マルゲリータの場合は】

- 1) トマト缶をフォークの背で崩しオルチョサンニータ・オレガノをいれ塩を入れてピザソースを作る(ちょうど良い美味しい塩加減にする)
- 2) 先ほどの要領で生地を天板に延ばし、または麺棒で薄く延ばしてからオイル無しで天板に置き、ソースをのせ、モツアレチーズまたはとけるチーズを散らして190度のオーブンで焼く。
- 3) バジリコの葉を途中で散らす