

ダッチオーブンで作る手作りピザソースピザ(1枚分)

材料

強力粉	80g
薄力粉	30g
白玉粉	30g
ドライイースト	小さじ 1
砂糖	大さじ 1/2(4g)
塩	小さじ 1/2(2g)
オリーブオイル	大さじ 1
ぬるま湯(40℃)	90cc
チーズ	100g

イラストや写真など

ミニトマト	2個、 サラミ、コーン適宜

作り方

- ①材料をボウルに入れ、ぬるま湯を加えて一気に混ぜ合わせる。
- ②生地が手に付かなくなり、表面がなめらかになったら、生地を丸めてとじめを下にしてボウルに入れて、ラップをかけて、1次発酵40℃で25分～35分発酵させる。
- ③1次発酵中にピザソースを作り、トッピングの具を用意する。ピザソースの材料と作り方は下準備参照。
- ④フィンガーテスト・ガス抜き後、丸め直してとじめを下にして台の上に置き、ぬれ布巾をかけて10分ベンチタイム。
- ⑤成形は、とじめを上にして、めん棒で真ん中から奥→真ん中から手前→斜め上→斜め下と、転がしながら直径 20cm位に伸ばす。スケッパーを使ってオープンシートの上に乗せて、両手で生地の手前を折り、両手を離しながら25cmくらいに伸ばす。キャンバス地ぬれ布巾をかけて、2次発酵40℃20分～25分。
- ⑥ピザ生地に刷毛でオリーブオイル(分量外)を薄く塗り、ピザソースを塗り、好みの具を並べ、とろけるチーズをかけて、ダッチオーブンの中にピザを入れて、強火で8～15分焼く。
- ⑦

下準備

12 インチのダッチオーブンの中に高さ 5cmの底上げネットを置き、その上にオープンシート敷いて、蓋をして、豆炭を上 22 個、下 20 個(250℃、強火)置いて予熱する。(底上げネットがない時は、アルミホイルを 4.5cmの高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せる。)

<トマトソース材料>

オリーブオイル 大さじ1、トマトペースト 18g、アンチョビペースト 5g、ケーパー5g、ガーリックパウダー 小さじ 1/2、乾燥オレガノ 小さじ 1/2

<作り方>

ケーパーは水分を取り除いてからみじん切りにする。ボウルにピザソースの材料を入れて混ぜ合わせる。