

PIZZA

クラシカルピッツアの焼き方
オーブントースターで、カリッと
香ばしく。

当店のピッツアが一番おいしく焼ける
オーブントースターを使った方法をご紹介します

こんなピザは、まずい!!

- × 冷凍のまま焼かないでください。
- × 電子レンジでアツアツに加熱しないでください。
- △ 火力の弱い(250度以下)オーブン等ではカリッと焼けません。
- △ 下火の無いオーブントースター又は天板の上で焼くと底がこんがり焼けません。

あらかじめ

【モッツアレラチーズ】(大きな塊の白いチーズ)
【ジェノベゼ】(緑色のソース)
上記付属品は常温または冷蔵庫で解凍してください。



(お急ぎの場合は**パックのまま流水で解凍**すると、思ったより早く解凍します。)
※尚、付属していない商品もございます。

1. 完全に解凍

- 完全に解凍します。
1: 凍ったまま袋からとり出し、皿に移します。
2: 電子レンジの【強・あたため】(500W ~ 600W) で 2分を目安に生地をあたため、冷たい凍った部分が無いように、完全に解凍します。
※レンジ解凍後、まだ若干芯部分が冷たい時はしばらく室温において解凍してください。
※時間がある場合は常温解凍か、冷蔵庫で4~6時間袋のまま解凍してください。
- 別添品 (モッツアレラチーズ / ジェノベゼ / エダムチーズ等) がある場合や、ご家庭の具材をのせる場合は、解凍後トッピングしてください。
※別添え生ハムは後のお世をおすすめいたします。



2. オーブントースターで5~10分

- 完全に解凍後、オーブントースターまたはオーブンで 5~10分を目安に焼きます。(推奨: 1200w 以上のオーブントースター) ※焼けムラがある時は、途中フオークなどで回転させてください。天板が無いほうがこんがり焼けます。
- 「少し焼きすぎかな? というくらいに**底に【濃い焦げ目】**が付くほど焼くと、外はカリッとクリスピー・中はフワッもちっとろっりと仕上がります。
※焼きが甘いと、カキヤ独特のピッツアのおいしさが半減します。ほとんどこれが原因でご家庭でおいしくないピッツアになってしまっています。ご注意ください。



美味しいピッツアを食べる人の、失敗しないコツは?

- 結露すると生地がこんがり焼けませんので、**袋から出して解凍**してください。(冷蔵庫で解凍しなくても、案外早く常温で解けます。)
- サーマスタット付のオーブントースターの場合は**予熱しないほうが**早く焼けます。(オーブンの場合は逆に、十分ガンガンに予熱してください。)
- **底に焦げ目が付きにくい**場合は、テフロン加工のフライパン・ホットプレート (弱火~中火で3~4分を目安・油不要) か、オーブントースターの「下火のみモード (可能機種のみ)」で**先に底だけ**うっすら**焦げ目**を付けてから、通常通りオーブントースターで焼いてください。



- 半分に切って焼く場合は、切り口からチーズが落ちますので、アルミホイルで切り口だけカバーするなどして、汚れないようにしてください。
- 切る時は、真上から垂直にざくっと押しきる感じで切ってください。生地に厚みがありますので、1枚を8~16等分と小さめに切ると、ワインやビールのおつまみ感覚でいただけます。
(エダムチーズだけのシンプルな「ピッツアクラシカ」は冷めても美味!)



エダムチーズだけのシンプルさ、
「ピッツアクラシカ」。

よくある失敗例 クラシカルピッツア編



- **電子レンジで温めたら、カチカチに堅くなった。**
電子レンジは冷凍状態から**解凍する時**以外は、使わないほうが賢明です。レンジであたためると、性質上生地がカチカチに締まって堅くなってしまいます。



- **生地の中心部が冷たいまま。**
左の写真のように**充分解凍した状態**で焼きましょう。トースターの性質上、急速に表面がカリッと焼ける反面、中心部には火が通りにくくなっていきます。解凍不十分のまま焼いた場合「表面は焦げているのに、中心部はまだ冷凍」という状態が起こります。



- **オーブンで焼いたら生地が堅くなった。**
冷めた状態のオーブンから時間をかけて焼いていくと、水分がどんどん蒸発していつまで堅くなってしまふことがあります。オーブンで焼く場合は、温度を一番高く(250℃~300℃)設定して、**天板を使う場合は充分予熱**してから、さっと短時間で焼きましょう。(もちろん**生地は解凍した状態**から。) オーブントースターの焼き方に準じて、様子を見ながら5~10分ほど焼いてください。

【ガスだけを使ったピザの焼き方】(電気を使いません)

用意するもの：ガスコンロ(1口)・魚グリル(一般的な上火のみ)・フライパン・ターナー
※ガスコンロ・魚グリル・フライパンの説明書を良く読んで安全にご使用下さい。

1:底に焦げ目を付ける 3~5分

自然解凍(又は冷蔵庫で解凍)したピザをフライパン(テフロン加工が最適)に油など敷かずのせ、ガスコンロ(弱火~中火)でまずピザの底にきつね色の焦げ目がつくまで焼きます。(目安3~5分・フタをすると蒸発が防げます)

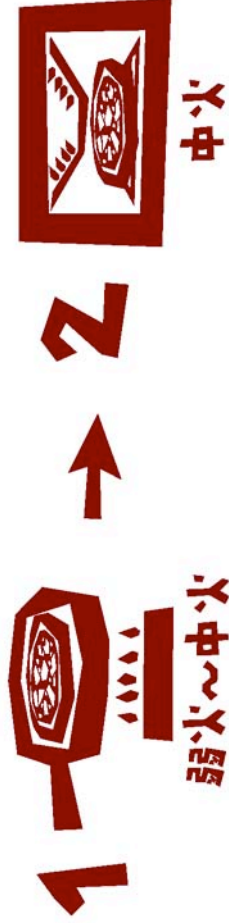
※要注意:火が強いと真っ黒焦げに!火が弱すぎると長時間かかり、硬くなります。

2:魚グリルで上面を焼く 2~4分

ガスコンロの魚グリルを中火で予熱しておき、底に焦げ目の付いたピザを、魚グリル(中火)に素早く入れ、上面を焼きます。(目安2~4分)

※焼け具合が偏る場合、ターナーでピザの方向を変えてください。

時々覗いて、チーズがクツクツ美味しそうに動いて、生地の手前にきつね色の焦げ目が付いたらできあがり! /



「ピザ窯で焼くのに一番近いですよ~!」
と、お客様に教えていただいたこの方法。

解凍も、室温で30分もあれば。思ったより早く解凍します。なにより魚グリルに、ピザはジャストサイズ!ぜひお試しください。

短時間で焼け、水分の蒸発が少ないので、
生地の表面はカリッと、中はモチッと♪
まるでピザ窯のような理想的な焼き方です!

