



Pizza croccantina

ファッロのかりかりピッツァ



【材 料】

(生地)

※古代麦ファッロのセミ全粒粉 または全粒粉	100g
水	50 g
打ち粉のファッロ粉	適宜
コンチェントラートデルマーレ	少々
(ソース)	
※シチリアのパッサータ	適宜
※アサクラ EVO (わら一本)	少々
※野生のオレガノ	少々

※はアサクラアイテム

※コンチェントラートはアサクラお勧めのお塩

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.164

【つくり方】

- 1) ボウルにファッロ粉→水の順に入れて手で混ぜる
- 2) だんだんひとまとまりになったらよく捏ねる
※手に粉がくっついて離れない場合は粉を足して調整する
- 3) 手に粉が付かない程度にまとまったら一つにまとめてボウルに入れ蓋かラップをして乾かないようにし
30分から1時間以上寝かせる (常温でOK・長時間の場合は冷蔵庫でも)
- 4) ねかせ終わったら塊を4～5等分にし、均等の大きさにまるめる
- 5) 清潔な平らな台に打ち粉 (分量外) をふり生地を手で中央から押し広げるように丸く伸ばす
- 6) ある程度まで広げたら麺棒で薄く延ばす (1mm程度)
- 7) フライパンを熱し、しっかり熱くなったら生地を焼く (その間に次の生地を伸ばす)
裏側にこんがり焦げ目がついたらひっくり返し、表裏両方こんがりカリカリになったらOK
- 8) すぐに召し上がらない場合は、しっかり冷ましてタッパーやジップロックの袋に入れて保存↓



(トマトソース)

シチリアのパッサータと EVO 少々、

野生のオレガノを混ぜよくかき混ぜるだけ！

