



Pizza margherita con PCM

パンケーキミックスのピッツァマルゲリータ風



【材料】直径 25 cm に広げた場合

(生地)

クリスチャンの軟質小麦の

※パンケーキミックス粉 1袋

水 100 ml

※アサクラ EVO 小さじ 2

(ピッツァソース)

※シチリアのパッサータ 大さじ 3

※アサクラ EVO 小さじ 1/2

※コンチェントラートデルマーレ 少々

溶けるチーズ 60g

バジルの葉 少々

※野生のオレガノ 少々

※印はアサクラアイテム

YouTube/アサクラ CHANNEL VOL.72 ライブクッキングより

【作り方】

- 1) ボールにパンケーキミックス粉を入れ中央に窪みをつくりその中に水、EVO を入れる
- 2) フォークなどで混ぜ、まとまってきたら手で合わせてひと固まりになるまで混ぜる
- 3) 丸くまとまったら常温で30分以上寝かす(乾かないように布巾かラップをかける)
- 4) 天板にオーブンシートを敷き丸のままの生地を中央に置いて(または天板直接にEVOをたっぷり塗って直接)手にEVOを塗って中央から少しずつ外側に指で生地を広げていく
- 5) 大体直径25~28cm位に丸く、または天板に合わせて四角に広げる(薄い方がおいしい)
- 6) ボールにシチリアのパッサータ、コンチェント、EVO、オレガノを入れかき混ぜる
- 7) 広げた生地の上に全体に塗りあらかじめ190°Cに熱したオーブンの中段に入れ10分焼く
- 8) 10分焼いたら生地の上にチーズをちらしてさらに2分焼く
生地の淵の色、また生地裏を見てうっすらと焦げ色がついていたらOK
- 9) バジルとオレガノを散らす