アサクラ CHANNEL
ご登録はこちらから→

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 ㎝に広げた場合

（生地）

※パンケーキミックスーI	
（軟質小麦使用）	1 袋
水	100ml
※アサクラ EVO	小さじ 2

（ピッツアソース）

※シチリアのパッサータ	大さじ 3
※アサクラ EVO	小さじ 1/2
※塩	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
※塩はアサクラおすすめの
コンチェントラートデルマーレ

YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.246（ダイジェスト）
vol.72（フルレクチャー）

【つくり方】

1）ボウ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）スパチュラなどで混ぜ、まとまってきたら手の平で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、丸いままの生地を中央に置く（または天板に直接 EVO をたっぷり塗る）
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２５～２８㎝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）ボウルにパッサータ、塩、EVO、オレガノを入れてかき混ぜる
7）広げた生地の上に６）を全体に塗り、予め 190℃に熱したオーブンの中段に入れて 10 分焼く
8）焼けたら生地の上にチーズを散らしてさらに２分焼く
生地のフチの色、また生地の裏を見てうっすらと焦げ色がついたら OK
9）バジルとオレガノを散らし完成