



ピザ

食数 1/1 ホテルパン 70g×15人

2/3 ホテルパン 10人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 強力粉	160g	105g
薄力粉	160g	105g
ベーキングパウダー	5g	3g
A はふるっておく		
B 砂糖	10g	6g
ドライイースト	5g	3g
ぬるま湯 (38℃)	180g	117g
C 塩	5g	3g
オリーブ油	20g	13g
D 玉葱 (薄切り、炒める)	160g	105g
ピーマン (細切り)	80g	50g
ツナ (缶)	80g	50g
トマト (薄切り)	200g	130g
トマトソース	150g	100g
ピザ用チーズ	100g	65g



使用ホテルパン 20mm平型・オープンシート

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

- ① **A** の上に **B** をのせ、ぬるま湯を加えて混ぜ合わせます。次に **C** を加え、10分位よくこねます。
- ② ①を丸めてボールに入れ、表面にオリーブ油を塗り、ラップをかけ、32℃の状態です30分発酵させます。

加熱調理 (スチームコンベクション)

- ③ 生地を麺棒で伸ばし、オープンシートを敷いたホテルパンに広げ、表面にオリーブ油を塗り加熱します。
ホット モード・調理温度280℃・調理時間3分 ← **Concierge 200** の場合 No.553 ピザ
- ④ 生地を3分加熱したらトマトソースを塗り、**D** をトッピングしてチーズをのせ、さらに加熱します。
ホット モード・調理温度280℃・調理時間3分 ← **Concierge 200** の場合 No.553 ピザ

盛付・提供

- ⑤ 切り分けて器に盛ります。

※ホテルパンサイズで焼く、四角いピザになります。