ピッツァ・マルゲリータ

トマト、モッツァレラ、バジルを家庭のオーブンで。



写真はAI生成の完成イメージです。

仕上がり	準備時間	調理時間
約25cm・2枚（2〜3人分）	実作業 約30分	1枚 12〜14分

発酵・休ませ時間を含め全体約3時間半〜5時間／2枚の焼成は24〜28分

材料 INGREDIENTS

- 強力粉 250g
- 薄力粉 50g
- 水 180ml
- インスタントドライイースト 2g（予備発酵不要）
- 塩〈生地用〉 6g
- 強力粉〈打ち粉〉 約10g・必要最小限
- ホールトマト缶〈食塩無添加〉 160g（汁を軽く切った固形分中心）
- 塩〈トマト用〉 1g
- 牛乳製フレッシュモッツァレラ 150g（袋の液体を除いた重さ）
- 生バジル 6〜8枚
- エキストラバージンオリーブ油 10ml〈仕上げ用〉
- オリーブ油〈天板用〉 5ml

具材の下準備 PREPARATION

チーズは約1cm幅に切り、ざると受け皿で冷蔵庫に入れ30〜60分水切り。表面を拭く。トマトはつぶして塩1gを混ぜる。バジルは洗って水気を拭く。

道具 EQUIPMENT

ボウル、はかり、へら・カード、ざると受け皿、ペーパー、ふた・ラップ、250℃対応の金属製天板、耐熱ミトン。

下準備と作り方

具の水分を整え、トマトを先に焼いてからチーズを加えます。

01 生地をこねる

強力粉250g、薄力粉50g、イースト2gに常温の水180mlを混ぜ、粉気がほぼ消えたら塩6gを加える。台で約10分こね、表面がなめらかになったら丸める。熱い湯は使わない。

02 発酵させ、分割して休ませる

覆って25°C前後で約2〜3時間、体積が約2倍になるまで発酵。約244gずつに分け、切り口を内側へ折って丸める。とじ目を下にして覆い、45〜60分休ませる間に250°Cへ予熱する。

03 縁を残して伸ばす

天板に天板用オイルの半量を塗る。打ち粉をした台で生地1個を広げ、外周約1.5cmを残し、直径約25cm・中央約3mm厚にする。縮む場合は覆って5〜10分休ませ、天板へ移す。

04 トマト、チーズの順に焼く

トマトの半量を縁を残して塗り、250°C・中段を基本に6〜7分焼く。天板を取り出し、チーズの半量を重ならないよう散らし、同じ温度でさらに6〜7分焼く。縁が色づき、底に生の粘りがなく、チーズが溶ければよい。不足なら1〜2分ずつ延長する。

05 仕上げ、2枚目を焼く

バジルと仕上げ用オイルを各半量加え、熱いうちに切る。250°Cに戻して2枚目も同様に焼く。天板を使い回す場合は十分に冷まし、残りの天板用オイルを塗る。待つ生地は覆い、発酵が進みすぎそうなら冷蔵する。

おいしく仕上げるポイント COOKING NOTES

具を増やしすぎず、十分に水切りします。打ち粉を大量に足さず、カードで扱います。250°Cで連続運転できる機器を使用し、段・天板の扱いは説明書を優先。クッキングシートは使いません。

保存 STORAGE

残りは小分けにして速やかに冷まし、密閉して4°C以下で冷蔵し翌日まで。冷凍は一切れずつ包んで冷凍用袋に入れ、−18°C以下で2週間以内を目安に。予熱した180°Cで冷蔵品は5〜10分、冷凍品は10〜15分、中心まで十分に熱くします。焦げそうならアルミホイルで覆います。

元記事：「世界のおいしい物語」のサイト内で「DM0004」または「ピッツァ・マルゲリータ」を検索。
資料に基づく家庭向け配合です。実地試作は行っていません。