

マルゲリータ



♡ 材料 1~2人前

<生地>

小麦粉(サッコ・ロツソ)・1.7kg[カプート社・イタリア]
塩・55g
生イースト・2~5g
水・1L

<マルゲリータ(1枚=27cm)>

生地・200g
トマトソース・50g
モッツアレラチーズ・55g
粉チーズ(グラナパダーノ)・6g
バジル・4枚
EVオリーブオイル・4g

♡ 作り方

<生地>

- ①スパイラルミキサーに材料を入れて捏ねる。捏ねる時間は生地がまとまりはじめてから20分間程度が目安。
- ②打ち粉をふった作業台に取り出し、湿らせた布巾をかけ30分~1時間休ませる。
- ③一枚ずつに分けて丸め、番重に移して常温に4時間おく。
- ④冷蔵庫に移し、1晩おく。
- ⑤使用2時間前に冷蔵庫から出し、常温に戻す。

<マルゲリータ>

- ①生地を手で丸くのばし、トマトソースをぬる。
- ②モッツアレラチーズ・バジルをちぎって散らす。粉チーズをふり、EVオリーブオイルをまわしかける。
- ③400~450℃の窯で1分30秒ほど焼く。

♡ イケメンシェフからのアドバイス ♡



シェフ名：牧島昭成

チーズには豊富なカルシウム、ビタミン、良質なタンパク質、脂質が含まれています。