

アレルギー対応

10

手作りチーズで米粉ピザ

食数 1/1 ホテルパン 62g×24人分 2/3 ホテルパン 16人分

材料

	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 大豆粉	195g	130g
米粉	195g	130g
ベーキングパウダー	14g	9g
塩	6g	4g
オリーブオイル	20g	13g
水	360g	240g

B ケチャップ	150g	100g
オリーブオイル	40g	27g
クレイジーンソルト	6g	4g

C ピーマン	45g	30g
玉ねぎ	60g	40g
スイートコーン	60g	40g
ウインナー	105g	70g

【手作りチーズ】

白玉粉	39g	26g
水	60g	40g
西京みそ	30g	20g
無調整豆乳	135g	90g
卵不使用マヨネーズ風ドレッシング	105g	70g



使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 オープンシート

工程 (使用機器)

調理手順

下処理

- ① Bをあわせてピザソースを作ります。
- ② 鍋に白玉粉、西京みそを水で溶いたものを入れ、無調整豆乳を加えてとろみがつくまで加熱します。火を止めたら卵不使用マヨネーズ風ドレッシングを加えて混ぜ、ビニール袋に入れます。【手作りチーズ】
- ③ Aをボールに入れ捏ねて、オープンシートに米粉(分量外)で打ち粉をしながら、麺棒でホテルパンの大きさに伸ばし、①のピザソースを塗ります。
- ④ ③にCの具材を散らし、②のビニール袋の先を少し切って、チーズを絞り出します。

加熱調理

(スチームコンベクション)

- ⑤ ④をオープンシートごとホテルパンに移し、加熱します。
ホットモード・調理温度180℃・調理時間12分・食量1
- ⑥ 1人分ずつ切り分けれます。

盛り・提供

- ⑦ 器に盛り付け、提供します。

※ピザを切り分ける際に、オープンシートに乗ったまま包丁で切ると、異物混入の恐れがあります。 ※まな板などに移してから切ると良いです。