

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
	ベーキングパウダー	5g
A はふるっておく		
B 上白糖	10g	6g
	ドライイースト	5g
ぬるま湯(38℃)	180g	117g
C 塩	5g	3g
	オリーブ油	20g
D 玉葱(薄切り)	160g	105g
	ピーマン(細切り)	80g
	ツナ(缶)	80g
	トマト(薄切り)	200g
トマトソース	150g	100g
ピザ用チーズ	100g	65g



使用ホテルパン 20mm
使用推奨備品 オープンシート、発酵器

工程(使用機器)

調理手順

下処理

- ① A の上に B を乗せ、ぬるま湯を加えて混ぜ合わせます。
- ② C を加え、10分位よく捏ねます。
- ③ ②を丸めてボールに入れ、表面にオリーブ油(分量外)を塗り、ラップをかけ、32℃の状態では30分発酵させます。

加熱調理

(スチームコンベクション)

- ④ 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乗せ、表面にオリーブ油(分量外)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・風量3
- ⑤ 加熱後、トマトソースを塗り、D をトッピングしてチーズを乗せ、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・風量3

盛付・提供

- ⑥ 切り分けて、器に盛り付け提供します。