

## マルゲリータ

合計加熱調理時間 約 7分

[1人分：536kcal/ 食塩相当量：2.6g]

※エネルギー、食塩相当量は、1人分1/2枚としての値です。

4種のチーズのハーモニー。食べる箇所によって、味のちがいを堪能してください。



## 分量

12人分

テフロン加工アルミホテルパン1分の1 20mm 3枚分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	スチーム	-	1分(予熱のみ使用)	35℃	-

※予熱完了後にスタートボタンは押しません。(予熱後の余熱で発酵させるため。)

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
2	ホットエア	-	5~7分	250℃	-

## 材料 (12人分)

&lt;材料a&gt;

強力粉	270g
薄力粉	270g
ドライイースト	6g
砂糖	6g
塩	9g
仕込み水	330cc
オリーブオイル	10cc
トマトソース	540g

&lt;材料b&gt;

ピザ用チーズ	270g
パルメザンチーズ：塊(すりおろす)	270g
モッツアレラチーズ(適当な大きさに切る)	270g
クリームチーズ(適当な大きさに切る)	270g
バジル	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 下ごしらえ

- ・Hのトマトソースの作り方について[詳しくはこちら](#)
- ・Jのパルメザンチーズは、すりおろす。
- ・Kのモッツアレラチーズ、Lのクリームチーズは、適当な大きさに切る。

## 作り方

1. パンこね機に<材料a>を入れて仕込み水を少しずつ加え、20分に設定し、ひとかたまりになったらオリーブオイルを加える。
2. オリーブオイル(分量外)を薄く塗ったボールに、1の生地を移してラップをかけ、20mmのホテルパン1枚にのせる。
3. 2のホテルパンを【設定1】で予熱後、スタートボタンを押さずに、庫内の余熱で生地が2倍になるまで、30~40分発酵させる。フィンガーテストをして十分であれば発酵完了。(一次発酵)
4. 3の生地を取り出し、軽く押さえてガス抜きして6等分にして丸め、布巾をかけて常温で15分程休ませる。(ベンチタイム)
5. 4の生地を麺棒で薄く伸ばし、20mmのアルミホテルパン3枚に生地を2枚ずつのせてトマトソースを広げ、<材料b>を散らしてのせる。
6. 5のホテルパンを【設定2】で予熱後、加熱する。
7. 加熱完了後、6のホテルパンを取り出し、バジルを散らす。



### 調理ポイント

- ◆生地をこねる際に入れる仕込み水の温度は、季節（室温）によって調節すること。
  - 算出方法：定数-粉の温度（℃）＝仕込み水の温度（℃）
  - 定数：春・秋40～45、夏35～40、冬45～50
- ◆生地の発酵時間は季節によって変わるので、時間を調節すること。  
フィンガーテストでは、生地を中心に軽く押さえ、押さえた部分がもとに戻らなければ発酵完了となる。
- ◆作り方5のペンチタイムでは生地が乾燥しやすいので、ビニールをかけたか、乾いた布巾を敷いた容器に入れりして注意すること。
- ◆作り方6で生地はできるだけ広げて薄く伸ばすこと。
- ◆作り方9でホテルパンを取り出す際、ホテルパンが高温になっているため、取り扱いには十分に注意すること。