

クォーターピザ

合計加熱調理時間 約8分

[1人分：667kcal／食塩相当量：3.2g]

一度に大きく焼き上げました。パーティーにもおすすめ。



分量

12人分
(3分の2ホテルパンサイズの生地 3枚分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	コンビ	0%	8分	230℃	—

材料 (12人分)

<材料a>	
強力粉	530g
薄力粉	70g
砂糖	27g
ドライイースト	15g
オリーブオイル	25cc
ぬるま湯	330cc
粗塩	10g
鶏もも肉：皮なし (1.5cm角に切る)	150g
酒	小さじ2
トマトソース	80g
バジルソース	40g
ホワイトソース	60g
照り焼きソース	45g
<材料b>	
タマネギ (薄切り)	90g
ベーコン (幅3cmに切る)	30g
赤パプリカ (1cm角に切る)	30g
黄パプリカ (1cm角に切る)	30g
プチトマト (半分に切る)	4個
黒オリーブ (幅5mmに切る)	4個
ピーマン (幅5mmの輪切り)	10g
<材料c>	
モッツアレラチーズ	180g
むき海老 (横半分に切って背わたを取る)	10尾
アボカド (食べやすく切る)	1・1/2個
<材料d>	
タマネギ (薄切り)	90g
ジャガイモ (スライサーで薄く切る)	300g
ソーセージ (斜め切り)	6本
ゆで卵 (薄切り)	1・1/2個
コーン (水気を取る)	12g
<材料e>	
マヨネーズ	12g
タマネギ (薄切り)	90g
アスパラガス	1~2本
ピザ用チーズ	700g
みじん切りパセリ	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

- ・鶏もも肉は酒を振る。
- ・トマトソースの作り方について[→詳しくはこちら](#)
- ・バジルソースの作り方について[→詳しくはこちら](#)
- ・ホワイトソースの作り方について[→詳しくはこちら](#)
- ・照り焼きソースの作り方について[→詳しくはこちら](#)
- ・むき海老は茹でる。
- ・アボカドはレモン汁 (分量外) をかける。
- ・ジャガイモはさっと茹でる。
- ・ゆで卵の作り方について[→詳しくはこちら](#)
- ・アスパラガスは下の固い部分とガクを取り、食べやすい長さに切る。

作り方

1. ボールに<材料a>を入れて混ぜ合わせ、オリーブオイル、ぬるま湯を少しずつ入れながら混ぜ合わせて、ひとまとめになったら粗塩を加え、さらに20分程こねる。
2. ボールに丸めた1の生地を入れてラップをかけ、2倍の大きさになるまで30分程置く。（一次発酵）
3. 2の生地を軽く押さえてガス抜きし、3等分にして丸め、布巾を被せて5分程置く。（ベンチタイム）
4. 3の生地をホテルパンのサイズに合わせて伸ばし、20mmのテフロン加工ホテルパン3枚にのせる。
5. 4のピザ生地1枚につき、それぞれ1/3量のトマトソース、バジルソース、ホワイトソース、照り焼きソースを4分割にして塗る。
6. 5のピザ生地へソースごとに各トッピングをのせる。トマトソースには<材料b>、バジルソースには<材料c>、ホワイトソースには<材料d>、照り焼きソースには下ごしらえした鶏肉、<材料e>を、1枚につきそれぞれの1/3量をのせる。
7. 6のバジルソース以外の所に、ピザ用チーズを散らしてのせ、【設定1】で予熱後、加熱する。
8. 加熱完了後、7のホテルパンを取り出し、ホワイトソースにみじん切りパセリを散らす。



調理ポイント

- ◆ 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。
- ◆ トッピングの具材はお好みでバリエーションを楽しむことができる。