

## カルツォーネ

合計加熱調理時間 約8分

[1人分：403kcal/食塩相当量：1.9g]

ピザ生地を半分に折った、大きな餃子型のカルツォーネ。中からチーズがトロリ。



## 分量

6人分 [1人分1/2個]

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	8分	250℃

## 材料 (6人分 [1人分1/2個])

<材料a>	
強力粉	150g
薄力粉	150g
ドライイースト	3g
砂糖	3g
塩	5g
ぬるま湯	180cc
オリーブオイル	小さじ1
<材料b>	
トマトソース	180g
モッツアレラチーズ (適当な大きさに切る)	150g
ベーコン (幅1cmに切る)	6枚
黒オリーブ：種なし (薄切り)	9個
オリーブオイル	小さじ1

※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

- ・トマトソースの作り方について→[詳しくはこちら](#)

## 作り方

1. ボールに<材料a>を入れて混ぜ合わせ、ぬるま湯を入れてこね、ひとまとめになったらオリーブオイルを加えて20分こねる。
2. ボールに丸めた1の生地を入れてラップをかけ、温かい所で生地が2倍の大きさになるまで30~40分発酵させる。
3. 発酵完了後、2の生地をガス抜き、生地を3等分 (1個約160g) にして丸め、固く絞った布巾を被せて15分程生地を休ませる。
4. 3の生地をそれぞれ麺棒で薄く伸ばし、中央に<材料b>をのせる。
5. 4を半分に折りたたみ、しっかり端を指で閉じてフォークで押さえ、20mmのテフロン加工アルミホテルパン2枚にのせ、表面にオリーブオイルを塗る。
6. 5のホテルパンを、【設定1】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。
  - ◆生地はなるべく薄く伸ばす。