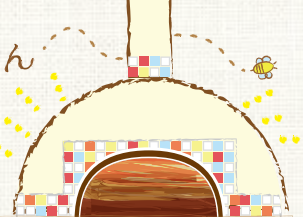


石窯ナポリピザのおいしい食べ方 かんたん レシピ

石窯ナポリピザは400℃～450℃まであげ、高温で一気に焼き上げています。そうすることでナポリピッツァ特有のふわっともち上がった「コルニチョーネ(ミミ)」ができるのです。その香ばしさと食感をうちでもお楽しみ下さい。



焼く前の準備

袋のまま完全に解凍してください。

*ピザの中心まで解凍されているか、具材等を押して固さを確認してください。

解凍後、電子レンジで袋のまま30秒～40秒を目安に温めて下さい。

*袋がふっくらと膨らんで、触った時に軽く温まったぐらいがベストです。



*自然解凍 1時間前後
*冷蔵庫解凍約 2～3時間

▲ 熱くなっている場合もありますので取り出す際はお気を付けてください！また、真ん中までしっかり温まっていないと、美味しく焼き上がりません。

フライパン

シェフのおすすめ！
ミミは"もっちり"派

本格的!!



フライパンの底に水を少量たらししてからその上にクッキングシートを敷きます。

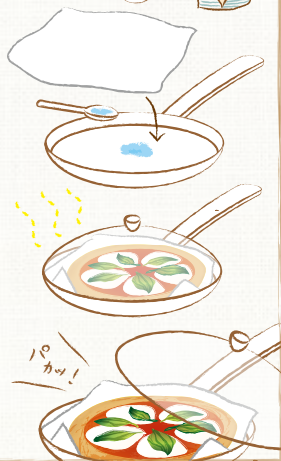
*大きじ1～2杯ぐらいが目安！

解凍したピザを袋から取り出しクッキングシートにのせ、あとはフタをして弱火でじっくりと焼いていきます。

▲ クッキングシートがフライパンからはみ出して燃えないように注意！

ときおりフタを開けて中を確認しつつ、チーズがとろけてきたらそろそろOK！
ミミがもっちり食感のピザが完成です。

*底をカリッとさせたい場合は、長めに焼くという感じです！



オーブントースター600W

スタッフのおすすめ！
ミミは"パリッと"派

かんたん



ピザを袋から取り出してアルミホイルを敷き、焼き時間を5分～7分に設定！

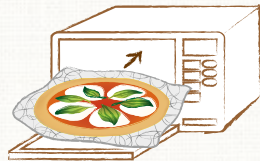
焦げすぎに注意しながら、チーズがとろ～りとなってきたのを目安に取り出せば、ミミまでパリッと食感のピザが完成です！

*時々ミミをさわって様子を見つつ、お好みの固さに焼き上げて下さい。

▲ 熱くなっているのでお気を付けてください！



ミミをあまり固めにしたくない場合アルミホイルでミミの部分覆ってから焼きはじめ、焼き時間の途中ではずしてちよびりだけ焼き上げるとちょうどよく焼き上がります。



注意! 解凍・開封後はいたみやすいので早めにお召し上がり下さい。ピザの具材や調理器具によって焼き上がり加減が違いますので、焦げすぎないようにご注意ください。