

さらに
おいしく!

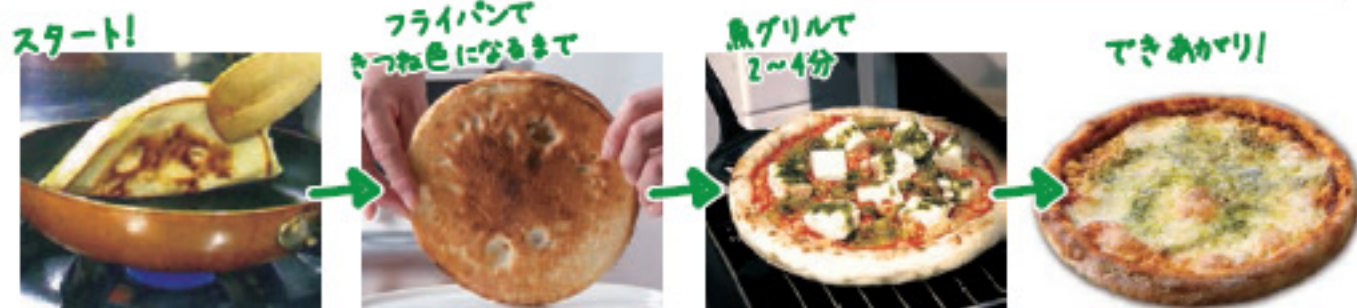
ガスだけを使ったピザの焼き方

(電気を使いません)

『ピザ窯で焼くのに一番近いですよ〜!』と、お客様に教えていただいたこの方法。短時間で焼け、水分の蒸発が少ないので、生地の表面はカリッと、中はモチッと♪まるでピザ窯のような理想的な焼き方です!
魚グリルに、ジャストサイズ! ぜひお試しください。



- 用意するもの
- ★ガスコンロ(1口)
 - ★魚グリル(一般的な上火のみ)
 - ★フライパン ★ターナー
- ※ガスコンロ・魚グリル・フライパンの説明書を良く読んで安全にご使用下さい。



1 底に焦げ目をつける

3~5分

- ①完全に解凍したピザをフライパン(テフロン加工が最適)に油など引かずにのせる。
- ②ガスコンロ(弱火~中火)で、ピザの底にきつね色の焦げ目がつくまで焼きます。
(目安3~5分・フタをすると蒸発が防げます)

⚠ 要注意・火が強いと真っ黒焦げに/火が弱すぎると長時間かかり、硬くなります。

2 魚グリルで上面を焼く

2~4分

- ①魚グリルを中火で予熱しておく。
- ②底に焦げ目のついたピザを、魚グリル(中火・上火のみ)に素早く入れる。
- ③上面を焼きます。(目安2~4分)
- ④時々覗いて、チーズがクツクツ美味しそうに動いて、生地のフチにきつね色の焦げ目がついたらできあがり!

⚠ 焼け具合が偏る場合、ターナーでピザの方向を変えてください。

神戸ピザの焼き方 BOOK



<http://www.kobepizza.jp/>
<http://www.rakuten.co.jp/casa-kakiya/>

Casa KakiYa
イタリア料理食材
カーサ・カキヤ
〒670-0086 姫路市田寺1丁目10-9

カーサ・カキヤ 検索



▲神戸ピザはこちら ▲姫路市田寺はこちら

☎ お電話でのお問い合わせ・ご注文

フリーダイヤル OH! ピザ 送れ!!
0120-013090

受付時間/平日 9:00~17:30(土・日・祝日を除く)

📠 FAXでのお問い合わせ・ご注文

フリーダイヤル ピザまる みな1ばん
0120-130371

受付時間/24時間

オーブトースターで、カリッと香ばしく。

神戸ピザの焼き方

当店のピザが一番おいしく焼けるオーブトースターを使った方法をご紹介します♪



イタリア料理食材
カーサ・カキヤ
カーサ・カキヤは、創業以来・30万人以上のお客様に愛されてきた“老舗トラットリア”を実店舗にもつ、おいしいイタリア料理と、イタリア料理専門店ではか手に入らない食材のお店です。基本となるソースからドルチェ(デザート)まで、手作りのイタリア料理と食材をみなさまの元へお届けいたします。



1 完全に解凍します 2分

- ①凍ったまま袋からとり出し、皿に移します。
- ②電子レンジの[強・あたため](500~600W)で2分を目安に、冷たい凍った部分が無いよう完全に解凍します。



冷たい凍った部分が無いよう完全に解凍します。



⚠️ レンジ解凍後、まだ若干芯部が冷たい時はしばらく室温において解凍してください。時間がある場合は常温解凍か、冷蔵庫で4~6時間袋のまま解凍してください。

2 オーブトースターで焼く 5~10分

- 完全に解凍後、オーブトースターで5~10分を目安にしっかりと焼きます。(推奨1200w以上のオーブトースター)

※焼けムラがある時は、途中フォークなどで回転させてください。
※天板が無いほうが、こんがり底が焼けます。
※半分に切って焼く場合は、切り口からチーズが落ちますので、アルミホイルで切り口だけカバーするなどして、汚れないようにしてください。



できあがり!



「少し焼きすぎかな?」というくらい底に【濃い焦げ目】がつくほど焼くと、外はカリッとクリスピー・中はフワモチっと3つりと仕上がります。



⚠️ 焼きが甘いと、カキヤ独特のピザのおいしさが半減します。ほとんどこれが原因でご家庭でおいしくないピザになってしまっています。ご注意ください。



こんなピザはまずい!!

電子レンジでアツアツに加熱しないでください。

冷凍のまま焼かないでください。

火力の弱い(250度以下)オーブン等ではカリッふわっと焼けません。

下火の無いオーブン又は天板の上で焼くと底がこんがり焼けません。

美味しいピザを食べてる人の、失敗しないコツは?



- 結露すると生地がこんがり焼けませんので袋から出して解凍してください。
- サーモスタット付のオーブトースターの場合は予熱しないほうが早く焼けます。(オーブンの場合は逆に、十分に予熱してください。)
- 底に焦げ目がつきにくい場合は、テフロン加工のフライパン・ホットプレート(弱火~中火で3~4分を目安・油不要)か、オーブトースターの「下火のみモード」で先に底だけうすすら焦げ目をつけてから、通常通りオーブトースターで焼いてください。
- 切る時は、真上から垂直にざくっと押しきる感じで、切ってください。1枚を8~16等分に切ると、ワインやビールのおつまみ感覚でいただけます。

エダムチーズだけのシンプルな“ピッツアクラシカ”は冷めても美味!



よくある失敗例

- 電子レンジであたためたら、カチカチに硬くなった。
電子レンジは冷凍状態から解凍する時以外は、使わないほうが賢明です。レンジであたためると、生地が硬くなってしまいます。
- 生地の中心部が冷たいまま。
左の写真のように充分解凍した状態で焼きましょう。トースターの性質上、急速に表面がカリッと焼ける反面、中心部には火が通りにくくなっています。解凍不十分のまま焼いた場合「表面は焦げているのに、中心部はまだ冷凍」という状態が起こります。
- オーブンで焼いたら生地が硬くなった。
オーブンで焼く場合は、温度を250℃に設定して、天板を使う場合は充分予熱してから、しっかり焼きましょう。(もちろん生地は解凍した状態から。)オーブトースターの焼き方に準じて、様子を見ながら5~10分ほど焼いてください。



神戸ピザの焼き方動画はこちら!

