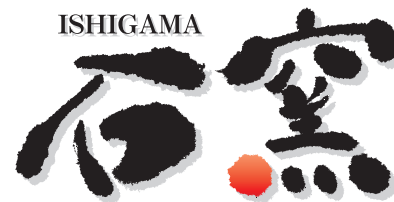


PIZZA MAKER



PIZZA MAKER

お料理ノート



* 表記の調理時間は目安ですので、
焼き具合は食材の様子を見て
お好みで調節して下さい。
* ヒーターに直接食材が、
触れないようご注意ください。

お好みのトッピングをのせて宅配ピザのようなおいしさを。

ミックスピザ Mix pizza



<手作りピザ生地>

材料(直径約25cm2枚分)

- 強力粉 250g
- 薄力粉 50g
- ドライイースト 5g
- 塩 3g
- オリーブオイル 大さじ1
- ぬるま湯 180cc
- 市販のピザソース 適量
- ピザ用チーズ 適量
- お好みのトッピング 適量
(ピーマン・プチトマト・サラミなど)

<ピザ生地の作りかた>

①大きめのボウルに強力粉・薄力粉・塩・ドライイーストを入れ、軽く混ぜる

②①の中央をくぼませてオリーブオイル・ぬるま湯を少しずつ注ぎ、軽く混ぜ合わせる

③粉がなじんできたらひとまとめにし、ボウルに10回打ちつける→包み込むようにこねる。これを表面が滑らかになるまで繰り返す(目安は10セット前後)

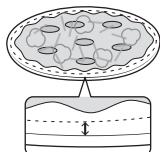
④生地を丸く整えボウルに入れ、清潔な濡れふきんをかぶせ、ボウルにラップをして暖かい場所で1時間ほど発酵させる

⑤ラップを敷いた台に移し、手のひらで押しながらガスを抜く

⑥半分に分けて丸め、濡れふきんをかぶせラップをして常温で20分ほど二次発酵させる

⑦お好みの大きさに伸ばし(30cm以内)、フォークで生地に穴をあける

★生地のフチから1cmほど内側を1周押し込み「みみ」をつくり、みみより内側にトッピングをすると焼いたときに具やチーズがこぼれずセラミックプレートが汚れにくくなります。



生地のフチから約1cm程度離してトッピングする

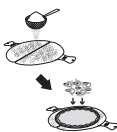
<焼きかた>

①セラミックプレートを本体にセットする

②温度調節ダイヤル[高]で15分予熱する

③予熱の間にピザにトッピングをする

★手作り生地の場合は先にピザパドルの上に打ち粉を多めに振り、その上に伸ばした生地を置いてピザパドル上でトッピングすると、セラミックプレートにのせやすくなります。



④パイロットランプが消えたらセラミックプレートにピザをのせ、生地がセラミックプレートにくっつくまでピザパドルで何回かピザを回す

★セラミックプレートにのせてすぐフタを閉めてしまうと、生地がセラミックプレートに焦げつきやすくなります。



⑤フタを閉め、温度調節ダイヤルを[中]と[高]の間に合わせ、タイマーをゆっくり10分以上まで回してから7分にセットする



⑥窓から焼き加減を見ながら、途中で一度ピザを回す

★焼きムラをなくし、具材から出た水分で生地がプレートにくっつくのを防ぎます



⑦タイマーが鳴ったら、焼き加減を確認する

★具材によりまだ火が通っていないようなら、温度調節ダイヤルを[中]に下げ、様子を見ながら2～3分ずつ焼き時間を追加する

※このとき温度を下げて焼くと、生地だけが焦げて具材は生焼けになってしまいます。



焼き時間の追加は温度を下げて！

贅沢な美味しさをご家庭で再現しましょう

ローストビーフ Roast beef



材料 (5～6人分)

- 牛モモ肉かたまり(厚み6cm以下のもの) 400g×2本
- にんにく 2片
- 塩・コショウ・ナツメグ 各小さじ1
- 赤ワイン 1/2カップ
- オリーブオイル 大さじ2

RECIPE

①牛モモ肉は全体をフォークなどで刺し、塩コショウ・ナツメグ・すりおろしたにんにくをすり込み、赤ワインを振って30分おく。

②セラミックプレートを本体にセットし、温度調節ダイヤル[中]と[高]の中間で10分予熱する。

③牛肉の水分を拭き、全体にオリーブ油を塗る。

④プレート予熱後、牛肉の下側をアルミホイルでゆるく包み、セラミックプレートにのせ、温度調節ダイヤル[中]で10分焼く。肉の表面を押してみたら柔らかければ、更に2～3分焼く。(アルミホイルに溜まった汁は拭きとる)

⑤肉の上側にアルミホイルをかぶせて、5分焼く。

⑥温度調節ダイヤルを「OFF」にして、3分蒸らす。

⑦全体をアルミホイルで包み、冷めるまでおく。



ほどよい塩味と柔らかな口当たりが美味しい

連子ダイの塩焼き *Roast salted fish*



材料 (2人分)

●連子ダイ(約25cm)	1尾
●生わかめ	50g
●ゆず	1/2個
●塩	大さじ1
●酒	大さじ2

RECIPE

- ①タイはウロコを取り、エラ・内臓を取って切り目を3カ所入れ、全体に塩・酒を振って20分おく。
- ②セラミックプレートを本体にセットし、温度調節ダイヤル[中]で10分予熱する。
- ③タイの水分を拭き、切り目に輪切りにしたゆずを挟み、腹に刻んだ生わかめを詰める。
- ④プレート予熱後、タイの下側をアルミホイルでゆるく包み、セラミックプレートに置き、約12分焼く。
- ⑤上側にアルミホイルをかぶせて、温度調節ダイヤル[中]でさらに10分焼く。

じっくり、ゆっくり焼いたチキンにほのかなハーブの香り

チキンハーブ焼き *Roast chicken on herb*



材料 (3人分)

●鶏モモ肉	2～3枚
●粉末ハーブ (タイム・ナツメグ・ローズマリー)	各小さじ1/2
●塩・コショウ	各小さじ1
●白ワイン	1/4カップ
●フレッシュタイム	3～4枝
●レモン	1/4個

RECIPE

- ①鶏モモ肉は皮をフォークなどで刺し、全体に塩・コショウ・粉末ハーブをすり込み、白ワインを振って30分おく。
- ②セラミックプレートを本体にセットし、温度調節ダイヤル[中]と[高]の間で10分予熱する。
- ③プレート予熱後、皮目を上にして鶏肉の下側をアルミホイルでゆるく包み、セラミックプレートにのせ、フレッシュタイムを散らして10分焼く。
(途中、アルミホイルにたまった油は拭きとる)
- ④上側にアルミホイルをかぶせて、温度調節ダイヤルを[中]に設定し、10分焼く。
- ⑤レモンを振り、タイムを添える。

みんな大好き!!石焼でないと、このホクホク感・味は出せないよね

石焼きイモ *stone baked sweet potato*



材料 (5~6人分)

- サツマイモ
(鳴門金時など直径5cm以下のもの) 3~4本

*サツマイモの大きさ・形によって調理時間が異なりますので、焼き具合を確認しながら調理時間を調節してください。

*ヒーターに直接当たってしまう大きさのサツマイモは使用しないでください。

RECIPE

- ①サツマイモは皮つきのまま、しっかりとよく洗い、水分を拭きとる。
- ②セラミックプレートに本体にセットし、温度調節ダイヤル[高]で15分予熱する。
- ③プレート予熱後、サツマイモをセラミックプレートにのせ、温度調節ダイヤル[高]のまま10分焼く。
★アルミホイルでくるんだりせず、皮付きのまま直接焼いたほうがおいしく焼きあがります。
- ④タイマーが鳴ったらフタを開け、側面が焼けるようにサツマイモを90度転がし、再度10分焼く。
- ⑤太いところに竹串を刺してみて、スッと通ればできあがり。
まだ固いサツマイモは様子を見ながら3分ずつ追加で加熱する。

両面ヒーターで焼くので短時間で美味しい!

お好み焼き *okonomiyaki*



RECIPE

材料 (2枚分)

- キャベツ
(粗めみじん切り) 1/4玉
- 水またはだし汁 150cc
- お好み焼き粉
または薄力粉 100g
- 卵 2個
- 青ネギ(小口切り) 1本
- 山芋(すりおろす) 約180g
- 天かす 20g
- 桜エビ(乾燥) 7g
- 豚バラ肉 6~9枚
- <トッピング>(お好みで)
 - お好み焼きソース 適量
 - マヨネーズ 適量
 - かつお節(削り節や花かつおなど) 適量
 - 青のり 適量

- ①セラミックプレートに本体にセットし、温度調節ダイヤル[高]で15分予熱する。
- ②ボウルに水(またはだし汁)を入れ、お好み焼き粉(または薄力粉)を2回に分けて入れ、泡立て器で全体を混ぜてから混ぜ合わせる。ダマが少しくらい残っても可。
- ③小さめのボウルに刻んだキャベツの半分を入れ、その上から②の生地の半分、卵1個、青ネギ・山芋・天かす・桜エビのそれぞれ半量をボウルに入れ、空気を含ませるように手早く混ぜる。
- ④ランプが消え予熱が完了したら、豚バラ肉の半量をセラミックプレートに並べ(油ハネに注意)、その上から③の生地を広げ、直径15cm程度に丸く形を整える。
- ⑤温度調節ダイヤル[高]で約10分焼く。
※上下から焼くのでひっくり返す必要はありません。
※中心部に竹串を刺し、生地がついてこなければ焼き上がり。
- ⑥豚肉の面を上にしてお皿にのせ、お好みでソースを塗り、マヨネーズ・かつお節・青のりをかける。