

# RECIPE BOOK

# ピザ生地



## 材料 (直径 25cm 約 5 枚分)

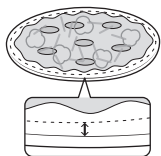
- ・強力粉 …………… 530g
- ・ドライイースト …… 夏 3g 冬 5g
- ・グラニュー糖 …………… 6g
- ・塩 …………… 15g
- ・オリーブオイル …………… 50g
- ・冷水 …………… 340ml

## < 作りかた >

- ①ボウルにドライイースト・オリーブオイル・塩・グラニュー糖・冷水を入れ泡立て器などで軽く混ぜて溶かす。
- ②強力粉を加えゴムベラを使いさっくりと混ぜる。
- ③ある程度まとまったら、艶が出るまで10～15分ほど手でこねる。
- ④生地を5等分に小分けして、丸める。
- ⑤バットに打ち粉、またはオリーブオイルを薄く敷き、間隔を開けながら生地を並べ、ラップをして冷蔵庫なら2時間、常温なら30分発酵させる。

### < ワンポイントアドバイス >

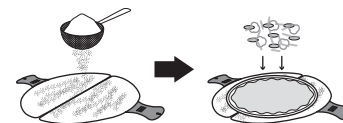
- ・生地のフチから1cmほど内側を1周押し込み「みみ」をつくり、みみより内側にトッピングをすると焼いたときに具やチーズがこぼれずセラミックプレートが汚れにくくなります。



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 >

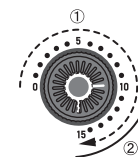
- ①セラミックプレートを本体にセットし、温度調節ダイヤル5、タイマー5分で予熱を開始する。  
★本格的な石窯焼きピザを楽しみたい場合は、温度調節ダイヤル5、タイマー15分で予熱開始。
- ②発酵した生地を丸く伸ばす。(直径約25cm程度)
- ③予熱の間に②のピザ生地にトッピングをする。  
★手作り生地の場合は水分が多くくっつきやすいので、先にピザパドルの上に打ち粉を多めにふり、その上に丸く伸ばした生地を置いてピザパドル上でトッピングすると、セラミックプレートに乗せやすくなります。



- ④予熱したセラミックプレートにピザを乗せ、生地がセラミックプレートにくっつかなくなるまでピザパドルで数回ピザを回す。



- ⑤フタを閉め、温度調節ダイヤル5のまま加熱する。焼き加減は、焦げ付かないよう窓から確認してください。(目安で約5分)  
★予熱15分の場合は目安3分です。一度タイマーを10分程度まで回してから3分に戻してください。



### < ワンポイントアドバイス >

- ・打ち粉が少なかったり、トッピングに時間がかかると、生地の特性上ピザパドルにくっついてしまうことがあります。
- ・ピザメーカーは、石窯に近い温度帯の400℃で焼くことができます。本格的な石窯焼きピザを楽しみたい方は、温度調節ダイヤル5、タイマー15分での予熱がおすすめです。

## マルゲリータ



### 材料

- ・ピザ生地
- ・トマトソース …………… 適量
- ・モッツアレラチーズ …………… 適量
- ・生バジル …………… 適量

### <作りかた>

- ①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5、タイマー**5分**で予熱を開始する。
- ②予熱の間、ピザ生地にトマトソースを塗り適当な大きさにちぎったチーズを乗せる。
- ③セラミックプレートにピザを乗せ**5分**加熱する。  
★焼き方は3ページを参考にしてください。
- ④焼き上がった後、バジルを乗せる。

## サラミとコーンのピザ



### 材料

- ・ピザ生地
- ・トマトソース …………… 適量
- ・サラミ（スライス）… 7～10枚
- ・ベーコン …………… 30g
- ・コーン（缶詰）…… 1/2～1缶
- ・ピザ用チーズ …………… 適量

### <作りかた>

- ①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5、タイマー**5分**で予熱を開始する。
- ②サラミは薄く切り、ベーコンは幅2cmほどに切る。コーンはざるに上げ、水気をきる。
- ③予熱の間、ピザ生地にトマトソースを塗り、サラミ・ベーコン・コーン・ピザ用チーズをトッピングする。
- ④セラミックプレートにピザを乗せ**5分**加熱する。  
★焼き方は3ページを参考にしてください。

## しらすと葱のピザ



### 材料

- ・ピザ生地
- ・しらす …………… 適量
- ・青ねぎ（小口切り） …… 適量
- ・ピザ用チーズ …………… 適量
- ・オリーブオイル …………… 適量

### <作りかた>

- ①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5、タイマー**5分**で予熱を開始する。
  - ②予熱の間、ピザ生地にしらす・ねぎ・ピザ用チーズをトッピングし、最後にオリーブオイルをひと回しかける。
  - ③セラミックプレートにピザを乗せ**5分**加熱する。
- ★焼き方は3ページを参考にしてください。

## ナン



### 材料 6枚分

- 【A】**
- ・強力粉 …………… 200g
  - ・砂糖 …………… 大さじ 1/2
  - ・塩 …………… 小さじ 1/2
- 【B】**
- ・ぬるま湯 …………… 130ml
  - ・ドライイースト …………… 小さじ 1
- ・バター …………… 5g

### <作りかた>

<生地>

- ①Aをボウルに入れてよく混ぜる。
- ②粉の中央にくぼみを作り、Bを入れ混ぜ合わせる。
- ③全体がまとまってきたら、バターを加える。
- ④こね台（平らな場所）に出して、しっとりなめらかになるまで、しっかりとこねる。
- ⑤ボウルに移してラップをかけ、35℃で40～50分発酵させる。
- ⑥円形に整え、ピザのように6等分（三角形）に切り分ける。

<焼き>

- ①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5、タイマー**5分**で予熱を開始する。
- ②手で生地を引っ張るように伸ばし、生地に軽く打ち粉をする。
- ③1枚ごとに生地をセラミックプレートに乗せ、**3～4分**加熱する。
- ④表面に焦げ目が出てきたら完成。

## フォカッチャ



### 材料

#### 【A】

- ・強力粉 …………… 200g
- ・薄力粉 …………… 50g
- ・砂糖 …………… 10g
- ・塩 …………… 5g
- ・ドライイースト …………… 3g
  
- ・水 …………… 200ml
- ・オリーブオイル …………… 大さじ1

### < 作りかた >

- ①ボウルにAを入れてよく混ぜる。水半量を加えて混ぜ、様子を見ながら残りの水を加えて粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
  - ②オリーブオイルを加えてさらに混ぜ、こね台(平らな場所)に出して15～20分手でこねる。
  - ③ボウルにオリーブオイル適量(分量外)を塗り、②を丸めて入れる。ラップをし、30℃で20分発酵させる。
  - ④③の生地を取り出して平らに伸ばす。オリーブオイルを塗った耐熱容器にいれ、35℃で30～40分発酵させる。
  - ⑤生地にまんべんなくオリーブオイル適量(分量外)をかける。生地に人差し指で押して複数箇所に穴をあける。
  - ⑥耐熱容器にアルミホイルをかぶせ、セラミックプレートに乗せ、温度調節ダイヤル3、タイマー10分で焼く。
- ★アルミホイルは、フタの上ヒーターに触れないようにのせてください。
- ⑦焼き始めてから**7分後**にアルミホイルを外す。その後**2分**ごとに耐熱容器を回転させ、まんべんなく焼き色をつける。

## 鶏肉と根菜のグリル



### 材料

- ・鶏もも肉 …………… 300g
- ・れんこん …………… 150g
- ・ズッキーニ …………… 1/2 本
- ・赤パプリカ・黄パプリカ 各1/2 個
- ・塩 …………… 小さじ1
- ・オリーブオイル …………… 大さじ3
- ・好みのハーブ塩 …………… 大さじ1
- ・ローズマリー  
(生または乾燥) …………… 適量
- 「お好みで」
- ・黒こしょう …………… 適量

### <ワンポイントアドバイス>

酢水は、500mlの水に酢を大さじ1入れて作ります。

### < 作りかた >

- ①鶏もも肉は皮付きのまま一口大に切り、室温に戻しておく。
- ②れんこんは皮をむいて厚さ3mmのくし形に切り、酢水に浸けておく。  
パプリカ、ズッキーニは食べやすい大きさに切る。
- ③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5、タイマー15分で予熱開始。
- ④れんこんをざるに上げ、パプリカ・ズッキーニを加え、塩小さじ1をふり、全体になじませ、10分ほど水分を切る。
- ⑤耐熱皿に④の野菜を入れ、平らにならす。
- ⑥鶏もも肉は皮目を上にして、重ならないように⑤の野菜の上に並べる。
- ⑦ハーブ塩をまんべんなくふりかけた後、オリーブオイルを回しかけ、ローズマリーを乗せる。
- ⑧予熱が終わったらセラミックプレートに耐熱皿を乗せ、温度調節ダイヤル4と5の中間、タイマー15分で加熱。  
※ヒーターに具材が当たっていないか注意
- ⑨タイマーが鳴り加熱が終わったら、フタを開けずにそのまま**10分**余熱で火を通す。
- ⑩お皿に取り分け、お好みで黒コショウを振る。

## フレンチトースト



### 材料

・バゲット …………… 1本

### 【A】

・卵 …………… 3個

・牛乳 …………… 200ml

・砂糖 …………… 大さじ2

・バニラエッセンス …………… 少々

・バター …………… 10g

### 「お好みで」

・粉砂糖 …………… 適量

・メープルシロップ …………… 適量

・バナナ …………… 1～2本

### <作りかた>

- ①ボウルにAを入れてよく混ぜる。
- ②バゲットを切り、①に20分ほど浸す。
- ③温度調節ダイヤル1、タイマー5分で予熱をする。
- ④耐熱容器にバターを溶かし、浸したバゲットを並べる。
- ⑤セラミックプレートの上に耐熱容器を乗せ、10分焼く。
- ⑥お好みで粉砂糖とメープルシロップをかける。

### <ワンポイントアドバイス>

バナナを乗せて焼くのもおすすめです。  
5mm幅の輪切りにして、⑤の耐熱容器に並べたバゲットの上に乗せて焼きます。

## 簡単!焼きりんご



### 材料

・りんご …………… 1個

・グラニュー糖 …………… 大さじ1/2

・シナモンパウダー …………… 適量

・バター …………… 10g

### <作りかた>

- ①りんごは切って芯を取り除き、5mm幅にスライス、または縦に8等分する。
- ②耐熱容器に並べて、グラニュー糖・シナモンパウダーをふりかける。
- ③温度調節ダイヤル3、タイマー5分で予熱する。
- ④温まったら、セラミックプレートの上に耐熱容器を乗せ、10分焼く。
- ⑤バターを乗せ、フタを再度閉めて余熱で溶かし、バターを絡める。