

# 焼きたてをどうぞ! ちぎりピザパン

生地を中心に厚く伸ばすことで、具材がしっかりと包み易くなります。  
ひとロサイズに切ったソーセージやとろけるチーズを包んでも。

## 下準備

### 前日にチェック!

- ・ボウルにピザ生地玉を入れてラップをし、冷蔵庫で18-24時間熟成させる。(工程1を参照)

### 当日にチェック!

- ・熟成させた生地をラップをかけたまま室温で1-2時間発酵させる。(工程2を参照)

## お届けする食材

成型はおまかせ!	2玉
ピザ生地玉	
無塩せきベーコン	2袋
5種の彩りコロコロ野菜	100g
(ズッキーニ、黄ピーマン、赤ピーマン、玉ねぎ、にんじん)	
化学調味料無添加トマトソース	2袋
粉チーズ	1袋

## ご用意いただく食材

オリーブオイルA (生地用)	大さじ1
オリーブオイルB (天板用)	適量
小麦粉	適量

調理器具→ボウル、レンジ、オーブン

## お届けする食材



成型から焼き上がりまでは約60分です。

## 3 具材(フィリング)を作る

ベーコンは5mm幅に切る。耐熱ボウルにベーコン、彩り野菜、トマトソース、**1/2量の粉チーズ**を混ぜ合わせる。ラップをして電子レンジ500Wで1分加熱する。全体の味が均一になるよう混ぜる。



## 1 ピザ生地玉を熟成させる

ボウルにピザ生地玉を入れてラップをし、冷蔵庫で18-24時間熟成させる。



前日にチェック!

## 2 ピザ生地玉を発酵させる

熟成させた生地をラップをかけたまま室温で1-2時間発酵させる。



当日にチェック!

## 4 生地をボウルからとり出す

オーブンを180℃に予熱する。室温で発酵させた2の生地にも小麦粉適量をまぶすように振り、ヘラなどを使ってボウルの底からはがし、まな板にのせる。



## 5 生地をガス抜きをして切り分ける

中央から空気を外に出すように押しつけてガス抜きをし、包丁などでそれぞれ4等分に切り分ける。



包まない成形の仕方は裏面へ

## 6 生地を丸く伸ばす

5の生地を1個ずつ丸くし、麺棒で平たい円形にしてから、直径12cmぐらいの大きさになるまで中心が厚くなるように手でやさしく引っ張り伸ばす。(生地は手やまな板にくっつきやすいため適量の小麦粉をまぶしながら作業して)



のばそう

## 7 具材を包む

伸ばした生地を中心に、**汁気を切った**1/8量の具材をのせて包み込み、口の部分をひねって閉じる。残りの具材を包む。



## 8 天板にオイルを塗り、パンを並べる

オリーブオイルBを塗った天板に、写真を参考に閉じ口を下にして少し間をあけて丸く並べる。



ならべよう

## 9 生地を休ませる

並べた生地にもオリーブオイルAをハケなどで塗り、ラップをかけて常温で20分休ませる。



オイルをぬろう

## 10 オーブンで焼く

**残りの粉チーズ**を生地の上から振り、180℃に予熱したオーブンで25分ほどこんがりとし色付くまで焼く。



## 発酵

パンの「発酵」はパン作りでとっても重要な工程。

パン酵母の働きで、生地がふくらむ現象です。

