

一般の部2

いちじくとおおまさりの 館山星形ドルチェピザ



アピール
ポイント

館山で夏の終わりにしか食べられない
館山に来ないと新鮮なものは食べられないというコンセプトで、
このドルチェピザを考えました。新鮮ないちじくやおおまさり
などをデザートにしてみました。

材 料



作 り 方

【ピザ生地】

- ・強力粉100g
- ・薄力粉100g
- ・イースト6g
- ・イタリア海塩6g
- ・エクストラバージンオリーブオイル10g
- ・水 230cc

【具材】

- ・館山産ミニいちじく(バナーネ) 15個
- ・館山産おおまさり 10個
- ・マスカルポーネチーズ 100g
- ・館山産いちじくソース 50g
- ・館山産ハチミツ 30g

ピザ生地は全て合わせて10分間こねて
35分間暖かいところで発酵させる。
生地が2倍の大きさになったら、
直径30センチに丸く広げる。
生地の端を8等分にしるしをつけて、
冷凍いちじくを置き、包むようにして星形
にする。
生地にいちじくソースをかけて、
200度のオーブンで15分焼く。
生地の上にいちじく、おおまさり、ブルーベ
リー、マスカルポーネ、バジリコ、ミントを
お好みの配置で乗せて出来上がり