

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言うコンセプトで、
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

- 【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



作 り 方

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等分にしをつけて、冷凍いちじくを置き、包むようにとじて星形にする。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