

匠ピッツァの調理方法

Step 1 解凍する

ピッツァの真ん中がしっかり溶けるまで、自然解凍させて下さい。
目安時間常温で30分間。
お急ぎの時には電子レンジの解凍機能で解凍させて下さい。
※電子レンジで解凍する際は、強いワット数で解凍すると、
水分が抜けてしまう恐れがありますのでご注意下さい。



Step 2 縁を水で濡らす

霧吹きまたは手で直接ピッツァの縁にたっぷり水を含ませて下さい。
※トッピングの上にEVオリーブオイルを少量（2～3ml位）かけて
いただくにより美味しくなります。



Step 3 焼く

①トースターの場合

はじめにトースター(1000W以上)を温めておきます。
ピッツァを入れて約5分間焼いて下さい。

②オーブンの場合

はじめにオーブン庫内220℃まで温めておきます。
ピッツァを入れて220℃のオーブンで6～7分焼いて下さい。

③フライパンの場合

テフロン加工のフライパンにピッツァを乗せ蓋をして
弱火で3～4分焼き、チーズが溶けたら蓋を開け、強火で20秒ほど焼いてできあがりです。

④魚焼きグリルの場合

はじめに魚焼きグリルを温めておきます。
おおよそ中火～強火で約3分焼いて下さい。
※火加減・時間は調整して下さい。チーズが溶けたら焼上がりです。

⑤電子レンジの場合

電子レンジ500～600wで5分温めて下さい。
※電子レンジの場合はふわっともちもちに仕上がります。



おすすめの焼き方は…

- ①のトースターがおすすめで1お店で食べる時のように
“中はふわっと外はカリッ”と焼き上がります。
※②～④は①とほぼ同じ焼き上がりになります。

⑤の電子レンジが一番簡単に調理できます①～④とは別の
“全体的にふんわりもちり”した食感をお楽しみ頂けます。



ピッツァアナボレーターナS.G.
世界チャンピオン

牧島 昭成

第2回ナポリピッツァ個人大会優勝 (2013)
ピッツァアナボレーターナS.G. 2013部門 第1位
第3回ナポリピッツァ個人大会 (2014)
ナポリピッツァと文化の祭典大会 (2013年)
ナポリピッツァ世界大会 (2014)
第2回S900ピッツァ大会 (2014)
日本食文化大使賞の栄えある受賞者