

スタッフドピザ（カルツオーネ）

（第10回ジムドッジ アメリカンベーキングセミナー）



<配合>

材料		ベーカースパーセント(%)	
生地	小麦粉（ジャズ）	500g	100
	生イースト		2.5
	モルトシロップ	ベーカースパーセントで小麦粉500gを	1
	食塩	100%として計算してください。	1
	オリーブオイル		5
	水		65

- ・ 配合はベーカースパーセントで示されているので、小麦粉を100%として計算。
- ・ 小麦粉は100%=500gとしてみる。
(女性が手ごねで行う場合は400~300gが程よい量だと思います。)

<工程>

<作り方>

オリーブオイルを除いた他の材料を合わせ、捏ねる。まとまってきたらオリーブオイルを加えて捏ね上げる。

（目安：L2分 オリーブオイルを加えて L1分M6分 L=低速・M=中速）

* オリーブオイルを加えると、柔らかく仕上がりと、また適度に色もつく。

捏ね上げ温度 26℃

発酵時間(27℃湿度75%) 60分

<分割・成形>

1. 1つを150gに分割する。
2. 直径23cmの円形に伸ばし、生地の半分にフィリングをのせる。
3. 反対側の生地を折り畳んでフィリングを包み、はしを押さえる。
閉じ方：端を親指が下になるようにして、人差し指と親指でつまみ、ねじってまわし、しっかりと押さえる。しっかりと押さえないと中のスタッフが出てきてしまうので気をつける。
4. 蒸気がにげるように、表面に1cm位の切れ目を入れる。

<ホイロ> 32℃湿度80% 20分

<焼成> 220℃ 18分

フィリング

《ローストチキン&ベジタブル》

<配合>

ローストチキン(1cm角)	100%
オリーブオイル	10
にんにく(細かく刻む)	0.7
ピーマン(細かく刻む)	130
タマネギ(細かく刻む)	200
モッツアレラチーズ(ほぐす)	125
ウォルナッツ(刻む)	65
食塩	3

〈作り方〉

1. にんにくをオリーブオイルで軽く炒め、ピーマンとタマネギを加え、柔らかくなるまで炒める。
2. 炒めた野菜を冷まし、冷めたらローストチキン、モッツアレラチーズ、ウォルナッツ、食塩を加え混ぜ合わせる。
3. 使用量は1個あたり150g。

《エッグプラント&レーズン》

〈配合〉

ナス(2.5cm角)	100%
食塩	適量
オリーブオイル	3
トマト(缶詰)	200
プロヴォローネチーズ	70
バジル(生のものを刻む)	1
レーズン	40

〈作り方〉

1. 刻んだナスに塩をふりかける。蓋をして1時間おき、水分を除く。冷水でよく洗い、布巾で水気をとる。
2. オリーブオイルで茶色くなるまで炒め、冷ます。
3. トマトも余分な水分を切り、角切りにする。
4. バジルも細かく刻み、すべての材料を合わせる。
5. 使用量は1個あたり150g。

《チーズ&ハム》

〈配合〉

リコッタチーズ	100%
モzzarellaチーズ(ダイス状)	50
パルミジャーノ・レッジャーノチーズ(おろす)	12
ハム(1cm角)	25
フィグ(ダイス状)	12
パセリ(生のものを刻む)	2

〈作り方〉

1. すべての材料をよく混ぜ合わせる。
2. 使用量は1個あたり150g。