

## ナポリピッツァとは

イタリアのナポリには”真のナポリピッツァ協会”と呼ばれる組織があって、そこでナポリピッツァに関する決まりが定められています。

そこで定められた『真のナポリピッツァ』と呼ばれるための最低限の条件とは？

1. 生地に使用する材料は、小麦粉、水、酵母、塩の4つのみ。
2. 生地は手だけを使って延ばす。
3. 窯の床面にて直焼きする。
4. 窯の燃料は薪もしくは木くずとする。
5. 仕上がりはふっくらと、「額縁（コルニチョーネ）」がある。
6. 上にのせる材料にもこだわる。

窯の温度は400℃から450℃。窯の中の上部の1番温度の高い所では500℃以上にもなり、ピッツァは約1分で焼きあがります。

真のナポリピッツァ協会で認められているピッツァは”マルゲリータ”と”マリナーラ”の2種類のみ。なのでのせる具というのはオリーブオイル、トマト、チーズのこと。

オリーブオイルは酸化しにくく、高温でも安定していて、その中でもエクストラバージンオリーブオイルがもっとも適しているとされ、真のナポリピッツァ協会で推奨されています。

## 基本のナポリピッツァ生地作り方

### 【生地材料（3枚分）】

小麦粉・・・450g

塩・・・12g

酵母・・・3g

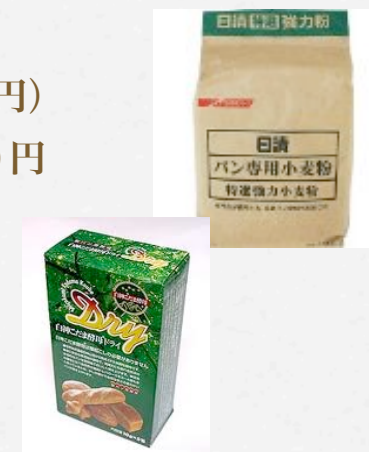
水・・・250g

※真のナポリピッツァ協会が定める配合

### 【おすすめの材料】

日清 パン専用小麦粉（2kg 800円）

白神こだま酵母Dry（50g 700円）



### 【作り方】

1. 白神こだま酵母は10分前に分量の水の内100gをぬるま湯（35℃）に入れて溶かしておく。
2. ボウルに水（残りの150g）塩を入れ、塩が完全に溶けるまでよく混ぜる。
3. 水をかき混ぜながら小麦粉を2／3位入れる。
4. さらに1を加えて残りの小麦粉を混ぜる。
5. 生地を「ぎっくり」まとめる（力や摩擦を加えると生地中の気泡が細くなり食感が重くなる）。
6. 大まかに丸めた生地を1時間くらい休め（湿らせた布巾で乾燥を防ぐ）、生地の緊張をほぐす。
7. 3等分に分けて丸める。
8. 丸めた生地を閉じ目を下にしてケースに並べて発酵させる（30℃で1～2時間）。



## 生地伸ばし方・トッピングの仕方

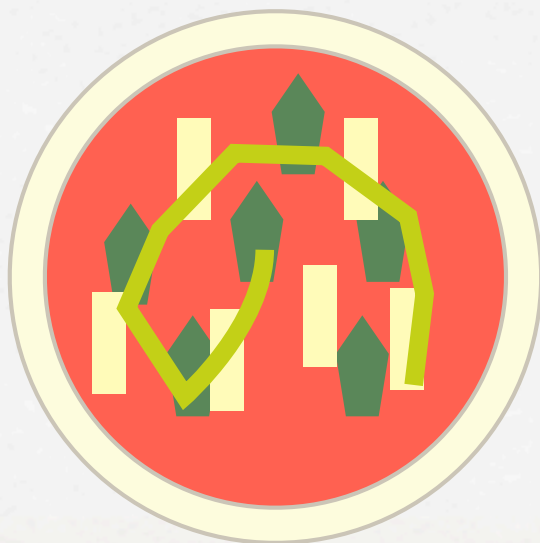
### 【伸ばし方】

1. 打ち粉に生地を置き両面に粉をまぶす。
2. 生地を中心から外に向かって指でくぼませる。周囲に少し厚みのあるコルニチャーネ（縁）を残す。  
生地を強く押さえるとガスが抜けて食感の軽さが消えるので、手で軽く伸ばすのがポイント。

### 【トッピングの仕方】

#### マルゲリータ

- ・ トマトソース
- ・ 生バジル
- ・ モッツェレラチーズ
- ・ パルミジャーノ
- ・ オリーブオイル



### 【トッピングの仕方】

#### マリナーラ

- ・ トマトソース
- ・ 乾燥バジル
- ・ ニンニク
- ・ オリーブオイル

