

「DHC ラガービール」  
と合わせるのは…



～コニーアイランドソーセージピザ～

## ピザ生地

### 材料

《4枚分》

強力粉	640g
冷水(5～10℃)	435g
ドライイースト	1.7g
塩	14g

### 作り方

- ① ある場合は、発酵器を34℃にセットする。
- ② ボウルに強力粉とドライイーストを入れ、よく混ぜる。
- ③ ハンドミキサー(低速)で混ぜながら、冷水を加える。(30秒以内で終わらせる)
- ④ 続けて、混ぜつつ、塩を加える。
- ⑤ 4をラップでしっかり覆い、温かい場所若しくは発酵器で10～12時間ほど、3倍の体積になるまで置く。
- ⑥ 5を4等分(約255g)にし、丸く成型する。
- ⑦ 4等分した丸い生地を、油をよく塗った、空気の入らない容器に別々に入れ、冷蔵庫で12～36時間程度寝かせる。

### メモ

- 生地を使う1～2時間前に冷蔵庫から出し、布などで覆っておく。生地は、使う際、約21℃になっているのが、理想。
- もし家の中に温かい場所がない場合は、冷水の代わりに20℃程度までの温かいお湯で生地をこねます。この場合、1次発酵の時に生地を注意してみてください。10時間より短い時間で、発酵が完了します。



## コニーアイランドソーセージ

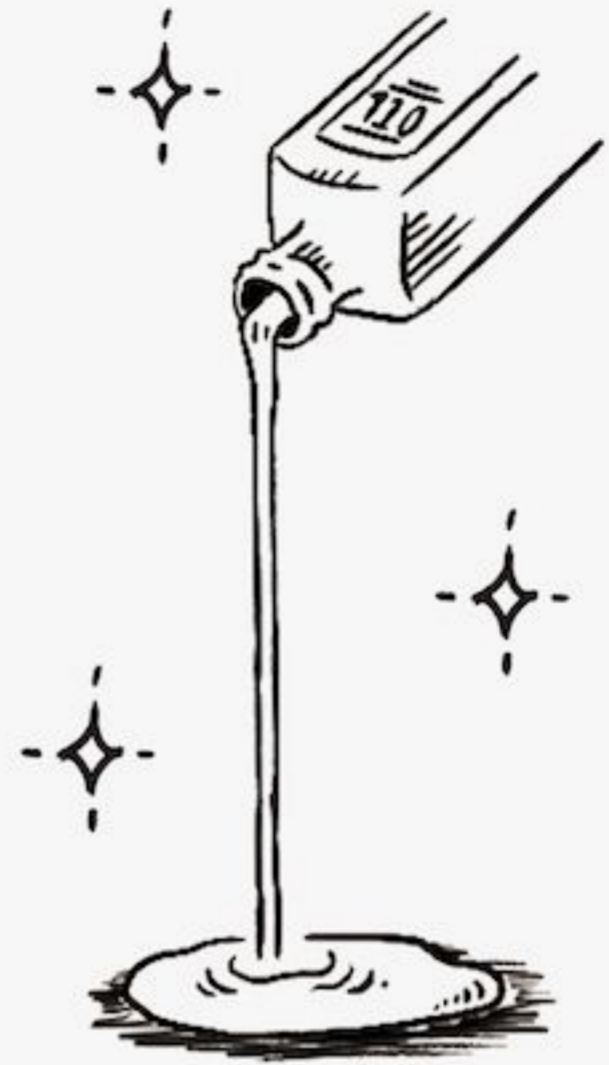
### 材料

《4枚分》

豚ひき肉	450g
(赤身と脂身の割合が7:3がベスト)	
フェンネルシード	大さじ1
塩	小さじ1
唐辛子フレーク	小さじ1
ガーリックパウダー	小さじ1
(ニンニクみじん切り小さじ3/4で代用可)	

### 作り方

- ① オーブンを200℃で予熱する。
- ② フライパンで数分、フェンネルシードを中火で乾煎りする。
- ③ 材料を全て混ぜ、鉄板に広げる。
- ④ 200℃で12～15分、表面が薄茶色になるまで焼く。
- ⑤ 冷まして、空気の入らない適当な容器に移す。



## トマトソース

### 材料

《作りやすい分量》

ホールトマト缶	800g
塩	ひとつまみ

### 作り方

- ① ムーランを大きなボウルにセットする。濾し器は、一番目が粗いものを使用する。
- ② トマト果汁は入れず、フォークでトマトだけをムーランに入れる。
- ③ トマトを濾し、酸味が強すぎる場合は、塩を加える。

### 作り方

- 2で残ったトマト果汁は、他のソースを作るときなどに使えますが、もし水気のあるトマトソースがお好みであれば、2でトマトと一緒に加えても構いません。
- ピザ用のトマトソースを作るには、ムーランがベストですが、ない場合の方法は、別途口頭でご説明します。

