

えびの アヒージョピザ

Shrimp ahijo pizza



👤 材料：2人分 ✂️ カロリー（1枚）：1834kcal ⌚ 調理時間：約90分

材 料

a	
ト強力粉	160g
トインスタントドライイースト	小さじ1
ト砂糖	大さじ1
ト塩	小さじ1/4
ㇿ卵（溶いたもの）	1/2個（26g）
牛乳	80cc前後
オリーブオイル	小さじ2
打ち粉（強力粉）	小さじ2
卵（塗用）	1/2個（26g）
市販のピザソース	40g
にんにく	12g

海老（殻付き）	10尾
ボイルほたて	4個
b	
トアンチョビペースト	小さじ1/2
トにんにく	12g
ト赤唐辛子（輪切り）	小さじ1/2
ㇿオリーブオイル	大さじ2
ピザ用チーズ	140g
バジルの葉	4枚

下準備

- ・牛乳は42～43℃にあたためておく（仕込み水）。
- ・にんにくは皮と芯を除き、繊維に逆らって薄切り。
- ・海老は尾と一節を残して殻を除き、竹串を使って背ワタを除き、立て塩・真水（分量外）で洗い、水気を除いておく。
- ・ボイルほたては水気を除いておく。

作り方

～ピザ生地～

1. ボウルにaを入れ、仕込み水をインスタントドライイーストめがけて加え、軽くまとめるように混ぜる（仕込み水は様子を見ながら加えること）。
2. 全体になじんだら、オリーブオイルを加え、手で生地の中に練りこむようにこねる。
3. 生地全体にオリーブオイルがなじんだら、台に出し、強く押しつけながら表面がなめらかになるまでこねる。
4. 生地を丸め、ボウルに入れてラップをかけ、1.5～2倍の大きさになる位まで発酵させる（40℃25～35分）。
5. 生地を台に取り出し、ラップをかけて休ませる（5分～ガス抜きはしない）。
6. 生地に打ち粉をしてとじめを上にし、手やめん棒を使って、25cm位の大きさに薄くのばす。
7. クッキングシートを敷いた天板にのせ、卵・ピザソースの順に塗り、にんにくをのせ焼く（電気230℃10分～／ガス220℃10分～）。

～海老とほたてのアヒージョ～

1. フライパンにbを入れ全体をよく混ぜる。海老・ほたてを入れ、弱火にかける（弱火10分～）。
2. 全体に火が入り、にんにくの香りがしてきたら火を止める。

～仕上げ～

1. 焼き上がったピザの上に、海老とほたてのアヒージョをのせる。
2. フライパン（アヒージョのオイルも一緒に使用）にチーズを入れ加熱する（強火）。
3. チーズが溶けてきたら均一に混ぜ、火を止める。
4. ①に③をかける。
5. バジルの葉を手でちぎりながらのせ、皿に盛り付ける。