

PIZZA RUSTICA CON CREMA DI ZUCCA

かぼちゃクリームのパIZZA・ルスティカ



*約16cmのアルミ型1個分

《材料・生地》

小麦粉（薄力粉）	...	100g
無塩バター（冷蔵庫から出してすぐの物）	...	50g
冷水（冷蔵庫から出してすぐの物）	...	25g

《材料・フィリング》

かぼちゃ（クレマ・ズッカ）	...	350～380g
ベーコン（ブロック）	...	100～120g
しいたけまたはブラウンマッシュルーム	...	4個
パルメザンチーズ	...	10～12g
モッツアレラミックスチーズ	...	25～28g

《材料・その他》

塩	...	適量
こしょう	...	適量
エクストラヴァージンオリーブオイル	...	適量

《作り方 ー生地ー》 ☆材料は冷たいまま使用することがポイントです！

- ① 小麦粉とバターをフードプロセッサーにかけ、ひとつまみの塩と冷水を入れる。
- ② もう1度フードプロセッサーにかけ、手でまとめる。
- ③ ラップに包み、冷蔵庫で40分程度休ませる。

《作り方 ーフィリングー》

- ① かぼちゃは皮をむき約1.5cm角、ベーコンを約0.5cm角に切り、きのこを0.3cm程度にスライスする。
- ② フライパンにオリーブオイルをひき、①を炒める。
はじめは中～強火で炒め、茶色く色づき始めたら火を弱くする。
- ③ ②から適量取り出しておき、残りをハンドブレンダーにかけかぼちゃクリームを作る。

《作り方 ー成形・仕上げー》

- ① 冷蔵庫で休めていた生地を取り出して約0.4cmの厚さにのばし、クッキングシートをひいた型に広げて底にフォークで数か所穴を開けておく。
- ② まずかぼちゃクリームを入れ、モッツアレラミックスチーズ、取り出しておいたかぼちゃ、ベーコン、きのこを詰め、パルメザンチーズの粉雪を降らせる。
- ③ オーブンに入れ、170～190℃で45～50分焼く。