

あいちの小麦「きぬあかり」レシピコンテスト 応募レシピ

きぬあかりフースター特別賞

料理名 梨のデザートピザ

材料と分量(2人分)

- 1人分4分の1枚  
台(作りやすい量2枚分)
- ・きぬあかり粉 300g
  - ・ドライイースト 5g
  - ・塩 小さじ1/2
  - ・オリーブオイル 大さじ1
  - ・ぬるま湯 150ml
- パイの中身(1枚分)
- ・卵黄 1個
  - ・グラニュー糖 40g
  - ・牛乳 60ml
  - ・ヨーグルト 35ml
  - ・薄力粉 大さじ1/2
  - ・コンスターチ 大さじ1/2
  - ・レモン汁 小さじ1
  - ・梨コンポート 1/2個



調理方法

- ①大きめのボウルにきぬあかり、ドライイースト、塩を入れ、ぬるま湯を入れ、素早く混ぜ合わせ、粉がまとまるまでこねる。オリーブオイルを入れ均一になじむまで更にこねる。
- ②①にラップをかけオーブンの発酵機能35℃に1時間程度入れる。
- ③ステンレスのボウルに卵をほぐし、グラニュー糖をすり混ぜ、薄力粉とコンスターチを加えて更に混ぜる。
- ④牛乳を人肌に温め③に少しずつ加えて混ぜる。ヨーグルトも加えて混ぜる。
- ⑤④を焦げない程度になるべく強い火にかけ、泡立て器で混ぜ続ける。とろみがついたら火から下ろす。冷めたらレモン汁を加える。
- ⑥オーブンに天板を入れ、なるべく高い温度で予熱しておく(15分以上)。
- ⑦クッキングシートの上で②を伸ばし、シートごと天板にのせ、3分ほど焼く。
- ⑧⑦に⑤を塗り、薄切りにしたナシコンポートをのせて、160℃のオーブンでクリームが固まる程度に焼く。

調理時間

60分(発酵時間除く)

料理のポイント  
作品に対する思い入れなど

家で栽培した梨をコンポートを利用して、カスタードクリームとでピザにしました。

審査委員のコメント

自分で作ったナシのコンポートを使った、女性・お子様に人気がありそうなデザートである。