

DOSHISHA

LIVE™

PIZZA  
PLATE

パリふわピザプレート レシピ

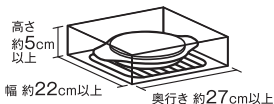
*Recipe*



# ご使用いただく前に

※このレシピは魚焼きグリルを使用して調理しています。

使用可能な  
魚焼きグリル・  
オーブンレンジの  
庫内サイズ



水分や油をほどよく吸収し、  
美味しく仕上がるピザストーン



水を入れて焼くことで  
中はふわっと、外はパリッと  
仕上がります。

\*十分に予熱してください。  
ピザストーンが温まることで表面が  
パリッと焼きあがります。



レシピの具材はあくまで目安です。庫内におさまる高さに調節してください。

※写真はイメージです。



20cmまでの冷凍ピザを焼くことができます。

## 冷凍ピザの焼き方

---

- 1** ピザストーンとプレートを魚焼きグリルにセットし、強火で約3~5分予熱する。
- 2** 冷凍ピザをピザストーンにのせ、ピザストーンのかぼみに大さじ2~3の水を入れる。
- 3** 弱~中火で約3~5分焼いたらできあがり。



アレンジ  
レシピ

## コーングラタントースト

### [材料]

- ・食パン(8枚切り)…1枚
- ・市販のホワイトソース  
…大さじ2
- ・ホールコーン(缶詰)  
…大さじ3
- ・醤油…少々

1. ホワイトソースを食パンに塗り、コーンをまんべんなく平らにのせる。
2. 醤油をまわしかける。
3. ピザストーンとプレートを強火で3分予熱する。
4. 食パンをピザストーンにのせ、ピザストーンのかぼみに大さじ2の水を入れる。
5. 弱火で2~3分焼いたらできあがり。



アレンジ  
レシピ

## ほうれん草とハムの巣ごもり卵トースト

### [材料]

- ・食パン(8枚切り)…1枚
- ・スライスハム…1枚
- ・サラダほうれん草  
…ひとつかみ(6g)
- ・シュレッドチーズ…大さじ2
- ・卵黄…1個
- ・塩こしょう…少々
- ・マヨネーズ…小さじ1/2

- 1.食パンにマヨネーズを塗り、スライスハムを手でちぎってのせ、サラダほうれん草をのせる。
- 2.周りにシュレッドチーズを丸くのせる。
- 3.中央に卵黄を乗せ、塩こしょうをする。
- 4.ピザストーンとプレートが強火で3分予熱する。
- 5.食パンをピザストーンにのせ、ピザストーンのかぼみに大さじ2の水を入れる。
- 6.弱火で2~3分焼いたらできあがり。



## なめ茸の焼きおにぎり

### [材料]

- ・ごはん…350g
- ・なめ茸(瓶詰め)…60g
- ・いりごま(白)…大さじ1
- ・醤油…少々

1. ごはんとなめ茸、いりごまを混ぜる。
2. ごはんを3等分しておにぎりを作る。  
(魚焼きグリルの高さに合わせて薄めに)
3. 表面に醤油を塗る。
4. ピザストーンとプレートを強火で3分予熱する。
5. おにぎりをピザストーンにのせ、ピザストーンのかぼみに大さじ2の水を入れる。
6. 弱火で2~3分焼き、ひっくりかえしてさらに2~3分焼いたらできあがり。



アレンジ  
レシピ

## りんごのハニーバタートースト

### [材料]

・食パン(8枚切り)…1枚

・りんご薄切り…7枚

〔 ・バター…10g

・砂糖…10g

① ・はちみつ…小さじ1/2

・牛乳…小さじ4

〔 ・スライスアーモンド…10g

・シナモン…お好みで

1. ①の材料をすべて合わせ、ラップをし電子レンジ(600W)で2分加熱する。
2. 食パンにりんごをのせ、1をかけ、お好みでシナモンをふりかける。
3. ピザストーンとプレートを強火で3分予熱する。
4. 食パンをピザストーンにのせ、ピザストーンのかぼみに大さじ2の水を入れる。
5. 弱火で2~3分焼いたらできあがり。



## アレンジレシピ監修

---

坂口もとこ Motoko Sakaguchi

メニュープランナー / 料理研究家

2004年より料理教室「mi casa tu casa」主宰。

モチ&ベントン

フードコンサルティング株式会社 代表取締役

季節感を意識した料理をテーマに幅広く講座開催やレシピ開発を行う。  
野菜ソムリエ資格を活かし、バランスのよい食事を実践するための食べ方、  
選び方、調理法、栄養学などを中心に講演活動も行う。  
消費者、生活者目線での実生活に基づいたレシピ提供、書籍出版、  
企業メニュー開発、食イベントプロデュースなどが好評を得ている。

### 主な著書

『アーモンドミルクのチカラ』『塩レモンのチカラ』『私のコメパン5週間』

『いつもほかほかパンのあるおいしい生活』

『ホームペーカリーで「ごはんパン」』など。

日本野菜ソムリエ協会ベジフルクッカー講師

日本フードビジネスコンサルタント協会理事