

串焼きピザ アラカルト

細長く切って串に刺せば、手軽に食べられる串焼きピザに。一人飲みのお客様や、いろいろな味が食べたいお客様にも大人気。イタリアンや洋食のお店だけでなく、串焼きの専門店など和テイストのお店でもおしゃれにご提供いただけます。



もりもりチーズの鉄板ピザ

1人前サイズに切ったリッチフォカッチャに、もりもりにチーズと具をのせて、スキレットや鉄板で焼き上げれば、豪華なピザランチに。底面はカリッと焼きあがり、中のふわふわ食感とのコントラストを楽しめます。



好きな形・大きさに
カットして使えます!!

リッチフォカッチャでつくる
ボリューム満点!ユニークなメニュー!

フォカッチャピザ

ピザ窯がなくても大丈夫!永楽堂のリッチフォカッチャなら、冷凍のピザ生地よりも扱いやすく、ボリューム満点のピザが作れます。提供のしかたを工夫することで、パーティーやランチから一人飲みまで幅広いシーンで楽しめるピザに!

スクエア フォカッチャピザ

1/2の大きさに切ったリッチフォカッチャにサラミやピーマン、チーズをのせてオーブンで焼けば、ボリューム満点のフォカッチャピザに。2~4人で取り分けて食べるのにちょうどよい大きさです。



サンプルお問い合わせ。
pan@eirakudo.jp

フォカッチャピザ レシピ

串焼きピザ アラカルト



材料 (4本分)

- ・リッチフォカッチャ 1/4枚ほど(お皿や串の長さに合わせて好みの大きさにカットする)
- A. サラミ {ピザソース、ピザ用チーズ、サラミ、パプリカ、ピーマン、粉パセリ}
- B. チキン {照焼ソース、ピザ用チーズ、照焼チキン、ズッキーニ、ピンクペッパー、黒胡椒}
- C. サラダ {ピザソース、ピザ用チーズ、生ハム、レタス、マヨネーズ}
- D. シーフード {照焼ソース、ピザ用チーズ、シーフードミックス、カレー粉、粉パセリ}

提供方法

- ・それぞれのピザのソースをぬり、小さく切った具材のをせる。
- ・Cのサラダピザの生ハム、レタス、マヨネーズは焼きあがってからのをせる。
- ・パセリや胡椒などのトッピングも焼きあがってからのをせる。
- ・串を刺して、230度のオーブンで焼き色がつくまで7~8分加熱する。
- ・トッピングを完成させ、皿にのせて提供する。

もりもりチーズの鉄板ピザ



材料

・リッチフォカッチャ	1/6枚	・アボカド	1/3個
・オリーブオイル	適量	・むきえび	3尾
・ピザ用チーズ	40g	・ブラックオリーブ	2個
・イタリアンパセリ	少々	・黒胡椒	少々

仕込み

アボカドは1口大に、ブラックオリーブは薄く輪切りにしておく。

提供方法

- ・スキレットや鉄板にオリーブオイルを引き、フォカッチャのをせる
- ・アボカド、むきえび、ブラックオリーブ、チーズをこんもりとのせ、スキレットごと220度のオーブンで7~8分加熱する。
- ・こんがり焼き色がついたら、黒胡椒をふり、イタリアンパセリを飾って提供する。

スクエア フォカッチャピザ



材料

- ・リッチフォカッチャ 1/2枚
- ・オリーブオイル 少々
- ・ピザソース 大さじ3~
- ・好みの具材 各適量
(オニオン、ピーマン、パプリカ、サラミなど)
- ・ピザ用チーズ 70g

提供方法

- ・オーブンの鉄板にオリーブオイルを引き、フォカッチャのをせる。
- ・ピザソース、チーズ、具をのせて、230度のオーブンでこんがり焼き色がつくまで7~8分ほど焼く。
- ・熱々をナイフ、フォークとともに提供する。

リッチフォカッチャ

- ・ふかふか食感とオリーブオイルの香りが贅沢なフォカッチャ。
- ・小麦の甘みと程よい塩味でお料理との相性も抜群。
- ・カットの仕方次第でお料理の付け合わせから、サンドイッチ、ピンチョス、ピザなど、朝から晩までの様々なメニューにアレンジできます。

サイズ:長361×幅160×高53 ロット:1袋(1枚) アレルギー:小麦 賞味期限:製造日から120日(冷凍) 原材料名:小麦粉・オリーブオイル・砂糖・食塩・イースト・乳化剤・V.C

お通しにも
ぴったりです

