



野菜コーナーで売られている新鮮なフレッシュトマトをそのままカットしてトッピングしたふんわりピザ。

# 小麦園のピザができるまで



こだわりのソースをピザ生地に塗りナチュラルチーズ、玉ねぎをのせて具材をトッピングして約200°Cで15分で焼き上げます。窯の中の温度も生地や日によって微妙に調整が必要になりますので時間を短めに設定して何度か、窯から出しながら目で確認して焼きの位置を変えながら一枚一枚店内で焼き上げています。

**パンタイプの  
ピザ生地**

ピザに使うピザ生地は通常、発酵を少なめに行いますが、クオリテのベーカリーで作るピザ生地はその日の温度、湿度によって発酵の時間を変えながらより美味しく味わっていただけるようにしっかりと発酵させています。しっかり発酵することでふんわり柔らかな生地に仕上がります。パンタイプのピザ生地にこだわるのは、柔らかさ、トッピングする材料の旨みの染み込み具合が、通常のピザ生地とは違いパンタイプの生地ならではの美味しさにつながるからです。

クオリテ  
歳事記  
vol.16

クオリテの手作りベーカリー  
**小麦園の**  
**Pizza**



## 小麦園のピザの 美味しい食べ方



ホイルで包んでトースターでもう一度焼いていただくとより焼き上がりの様に美味しく食べて頂けると思います。

