

PANORAMA COLLECTION メニューレシピ

<おすすめの業態> ベーカリー **カフェ** **バル** レストラン その他

使用商品	ルヴァンバゲット	メニュー名	バゲットピザ
 =標準レシピ= ■解凍 小袋のまま、室温で解凍 【条件】室温 25℃ 時間 120分 ■リベイク 冷凍のまま直接オーブンへ 【条件】コンベクションオーブン（スチーム） 温度 200～220℃ 時間 4分			
材料 （4人分）			
ルヴァンバゲット		2/3本	
ピザソース		大さじ8	
マヨネーズ		大さじ4	
シュレッドチーズ		80 g	
ハム		3枚	短冊切り
トマト		1/2個	5mmスライス
なす（小）		1/2本	5mmスライス
作り方			
①ルヴァンバゲットを斜めカットで8等分する			
②片面にマヨネーズ、ピザソースを塗り、シュレッドチーズを少しのせる			
③トマト、なす、ハムを散らして残りのシュレッドチーズをのせる			
④オーブントースターでチーズが溶けて、少し色付くまで焼く			
ポイント			
バゲットを少し厚めの斜め方向にカットし、表面にトマトソースと熱々のチーズをのせてカリッと香ばしく焼き上げたピザパン。定番のメニューですが、パンの切り方のコツによって、さっくりとした外側の軽い食感と、内側のふっくらとしたクラムのコントラストが楽しめる、何個でも飽きずに食べられます。			