



Il mulino di Napoli



カプートはナポリの製粉会社。三世代に渡り、地元の料理は財産であるとし忠実に情熱をもって粉を生産しています。



フィオーレ・グルト Fiore Glut

グルテンフリーの粉(※)です。水和しやすく、軽い生地に仕上がります。焼いた後の香りが長続きします。ピッツァ、パン、お菓子などにご使用ください。

グルテンフリーのピッツァ・マルゲリータ (www.farina.tv による Fratelli Susta のレシピ)

<生地>	
フィオーレグルト	1kg
水	800g
エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル	20~30g
塩	25g
ドライイースト	8~9g

<トッピング>	
トマト	100g
モッツアレッタ	100g
パルミジャーノレッジャーノ	適量
バジル	適量
エキストラ・ヴァージン・オリーブオイル	適量

- ① ボウルにフィオーレグルトを入れ、水を加え、混ぜる。
- ② 塩とドライイーストをそれぞれ別の器に入れ、少量の水で溶かす。
- ③ ①に溶かしたイーストを入れよく混ぜる。
- ④ ③に溶かした塩を加える。
- ⑤ 次にエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルを加え、よく混ぜる。
- ⑥ お好みの大きさのピザ玉を作り、表面にオリーブオイルをぬりラップに包んで、24時間冷蔵庫で寝かす。
- ⑦ ピザ生地をのばし、トマトを塗り広げ、モッツアレッタを全体に散らす。
- ⑧ バジルを散らし、パルミジャーノをまぶし、オリーブオイルをまわしかける。
- ⑨ 高温の窯で焼き上げる。※オーブンを使用する場合は220℃で35~40分焼く。
- ⑩ 焼き上がったら皿にのせ、フレッシュバジルをピッツァの上へのせ、オリーブオイルをまわしかけ、出来上がり。

商品コード	商品名
017202	フィオーレ・グルト
内容量:	1kg x 12袋
賞味期間:	18ヶ月
タンパク質:	1%
灰分:	0.48%

※本製品は「グルテンフリー」(EUの基準:グルテン20ppm未満)としてイタリアで販売されておりますが、日本のアレルギー表示の基準とグルテンフリーの基準は異なり、**小麦アレルギー(小麦たんぱく質)を含む商品です。小麦アレルギーの方に提供することは十分ご注意ください。**