

メニュー名

カルツォーネintマトカレー

学校名: 横浜創学館 高等学校

氏名: 青木 玲雄

PR文(200字以内)

～感謝の気持ちを届けよう～
私からのメッセージ

仕事や家事だけでなく困っているときに相談にのってくれるお母さんのためにお母さんの好きなカレーパンを作りました。なのでお母さんにおいしいと言ってもらえるように工夫しました。

例えば玉ねぎを3種類に切ることで食感を変えたり、トマトの味を消さないようにカレーの辛さや香りを出すために香辛料やカレー粉の量などを考えて作ったことなどです。たくさん考えて作ったのでぜひ食べてください。



材料	分量(2名分)	作り方と調理時のポイント
ピザ生地		生地
☆元種		1、☆元種の材料を合わせ、泡だて器で混ぜる。
薄力粉	50g	その後ラップをして常温で30分ねかす。
ドライースト	5g	2、☆生地をボウルに入れてゴムべらで混ぜ、混ぜたら2に1で作った元種を入れて混ぜる。
ぬるま湯(20度)	175ml	3、まとまったら打ち粉をしてよくこねる。
オリーブ油	25ml	4、表面がなめらかになったら十字の切込みを入れラップをして30分から1時間常温で発酵させる。
☆生地		5、発酵が終わったら生地に拳を押し当てガス抜きをし4等分に分けてまるめ濡れたタオルをかぶせて常温で30分休ませる
薄力粉	225g	具
強力粉	25g	1、鶏肉を小さめに玉ねぎは細切り、くし切り、みじん切りにする。(玉ねぎを3種類に切り分けて食感をかえる)
塩	5g	2、フライパンでオリーブ油を熱し、温まったら小さく切った鶏肉を入れて炒める。
具		3、かるく火が通ったらさつき3種類に切った玉ねぎとひき肉を入れて炒める。
ひき肉	100g	4、全体に火が通ったら赤ワインとバターを入れて混ぜる。
鶏肉	1/2	5、バターが溶けたらすぐにトマト缶、カレー粉、カレールー、ケチャップ、ローリエ、豆、コンソメを入れて混ぜひと煮立ちさせる。
玉ねぎ	1/2	6、煮たら蓋をしてそのまま放置する。(冷ますため)
豆水煮	125g	*「カレーがおいしくなる豆」を使用しました
トマト缶	1/2缶	仕上げ
バター	5g	1、4等分に分け丸めた生地を好きな円の大きさに伸ばす。(伸ばすときに生地の太さが薄すぎると焼いたときに膨らまないの注意)
赤ワイン	50ml	2、円状に伸ばした生地の半分に具をのせ折りたたみフチをしっかり指で押す。(しっかりと押さないと焼いているときに具がもれるので注意)
カレー粉	大さじ2	3、フチを押しフォークで模様をつける
カレールー	一かけら	4、クッキングシートを敷いた鉄板にのせる。
コンソメ	1個	5、200℃に予熱したオーブンで15分焼いて出来上がり！
ローリエ	2枚	
ケチャップ	適量	
オリーブ油	少々	