

PANZEROTTI パンツェロッティ

【材料】小 15 個程度

ピザ生地

強力粉	250 g
ドライイースト	小さじ 1
湯	200cc (ぬるま湯)
オリーブ油	大さじ 2
塩	1 つまみ
揚げ油	



具①

とろけるチーズ	100 g (ピザ用のもの)
カットトマト	100 g (1 / 4 缶)
塩	1 つまみ
オレガノかバジル	適量 (生がなければ乾燥タイプ一振り程度)
オリーブ油	大さじ 1

具②

ひき肉	100 g (牛でも豚ミックスでも)
玉ねぎ	100 g
きのこ	100 g (シイタケかマイタケ)
塩	適量
ローズマリー	適量 (生の場合 2 cm 分位)
ナツメグ	適量 (お好みで)

【作り方】

<生地>

1. ドライイーストは 40 度程度のお湯大さじ 1 で溶かす。ボウルに強力粉と塩を入れ軽く混ぜる。
2. イーストと強力粉に湯を何回かに分けて入れ、まとまってきたら、オリーブ油を入れてよくこねる。(5 分程度) 耳たぶの堅さになればよい。
3. ボウルに生地を戻し、ラップをかけ、発酵させる。(30 分程度)
4. (生地を発酵させる間に)

<具① トマト>

ボウルにトマト、塩、みじんにしたオレガノ（バジル）、オリーブオイルを入れ混ぜておく。

<具② ひき肉>

玉ねぎ、きのこをみじん切りにする。

玉ねぎをきつね色になるまで炒める。

ひき肉ときのこと、ナツメグ、ローズマリーを入れて炒める。

火が通ったら、塩を入れて味を調える。

5. <具を詰める>

生地を 15 個均等に分けて、厚さ 2 ミリ、12 センチ程の円に成形する。

6. 半分にトマトとチーズを入れる。半分はひき肉を入れる。水気を少し切りながら具をのせ、餃子のように半円に折って、まわりをぴったり閉じてフォークで押さえる。

7. <揚げ> 180℃の揚げ油で、両面香ばしい焼き色がつくまで揚げる。



具が余ったときは、①と②を合わせて火を通すと簡単ソースが出来ます。パンツェロッティに付けても、トーストに乗せても 美味しいです♪

パンツェロッティについて

ピザの生地を焼かずに揚げたものを「パンツェロッティ」と言います。元々は南イタリアの地中海沿岸地方の家庭料理として有名ですが、今はイタリア全土でポピュラーな食べ物となっています。

中にトマトとチーズを入れるのが一般的ですが、家庭料理の為それぞれの家庭によって中の具は様々です。パスタソースの残りを入れたり、おかずの残りを入れたり色々です。

私の家では、お祭りやクリスマスなどの家族や親せきが集まる時やパーティの時、日曜日などに母がよく作ってくれました。小さい時は生地を伸ばしたり詰めたりするのがおもしろく、遊びながら手伝ったものです。また、揚げたてはおいしいので、つまみ食いをするのですが、食べ過ぎてテーブルに付いた時には既にお腹いっぱいになっていたこともよくあります。

今でも休みの時などにはよく作りますが、いつも「残ったら冷凍しよう」と思いながら、全部食べてしまいます。