

函館 イタリアン

市場から届いた
海鮮カプリチョーザ

アモリーノの薪窯はイタリア産。
薪はナラ材を使っており、年間
5万本程度を使用します。
窯の温度は400度前後。
短時間でピッツァをおいしく焼き上
げる温度です。前日に稼動していた
窯は、炭のような薪の燃えかすが
なくても200度近い温度を保って
います。イタリアではこの余熱を使って
パンを焼き上げたりするようです。

打ち粉をたっぷりつけた生地
を、両手を使って1枚1枚均一
に薄く延ばしていきます。



薪窯の炉床は場所によって温度が違います。この
温度差を計算してピッツァを丁寧に焼き上げます。

