

【冷凍ピッツアの温めなおし方】

《温める前に霧吹きなどでピッツアの縁だけを水で濡らし焼くと柔らかな食感で◎》

① 冷凍ピッツアを常温で30分～1時間くらい置き解凍しましょう
少し冷たいくらいでも大丈夫です

② 温める直前にピッツアの縁だけを霧吹きなどを使用したっぷり水で濡らします
ボウルに溜めた水で縁だけをくるくる回してぬらしてもOK

③ オーブントースターを2～3分温める（温度設定出来るなら250℃）

④ トースターが温まったらピッツアを入れ2～3分焼いてください
チーズがとろっとして溶けたら出来上がり！

※オーブントースターなどの特徴により温度や焼き時間に差がでますので調整してください

焼き過ぎにご注意ください！！ もともと焼きあがっているものなので温まればOK

◆フライパンでもっと美味しくリベイクできます！

①から②を行いフライパン弱火か中火で1～2分くらい焼きます
更に蓋をして弱火で1～2分温めなおして美味しく召し上がれます。

チーズがとろっとして溶けたら出来上がり！

蓋がない場合はアルミホイルでOK！

※電子レンジでの温めは固くなるのでNGです。ご注意ください

サンリゾート仁尾 Sun Café

三豊市仁尾町家の浦326 0875-82-3711