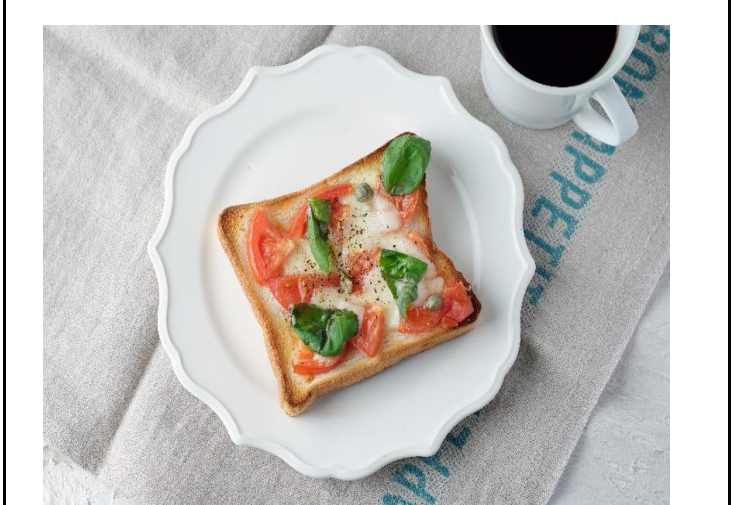


<おすすめの業態> ベーカリー ・ **カフェ** ・ バル ・ レストラン ・ デリカ

使用商品	小麦の旨み食パン6枚	メニュー名	カプレーゼトースト
------	------------	-------	-----------



材料

小麦の旨み食パン6枚	1枚	
トマト	40g	5ミリ厚にスライスし4-6等分にカット
モzzarellaチーズ	15g	1センチ大
バジル	0.5g	
ケッパー	1g	
EXオリーブオイル	10g	
ブラックペッパー	適量	
食塩	適量	

作り方

①食パンを冷凍のままEXオリーブオイル半量を回しかけてトマト、モzzarellaチーズ、ケッパーをのせ焼成する。

②ちぎったバジルののせ、残りのEXオリーブオイル、ブラックペッパー、食塩をふりかける。

【焼成】

業務用マイクロウェーブコンベクションオーブンの場合 予熱温度250℃

STEP① CV ー℃ / グリル弱 / ファンS 60% / レンジ 750W / 時間 40秒

STEP② CV ー℃ / グリル弱 / ファンS 60% / レンジ 500W / 時間 20秒

オーブントースターの場合

220℃ 約5分30秒

ポイント

食パンに生のトマトとモzzarellaチーズをのせ、焼き上げました。  
ピザトーストとは異なるフレッシュなおいしさが新鮮です。