



나폴리 피자



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

나폴리 피자



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 준비 시간: 20분(휴지 시간: 2시간, 최대 5일 냉장 보관 가능)

피자당 2분 조리

📏 피자 4개 분량

도우

제빵용 밀가루 570g
고운 소금 2작은술
인스턴트 드라이 이스트 1작은술
찬물 1½컵(375ml)
세몰리나 믹스, 뿌리는 용도(참고 참조)
가볍게 뿌릴 올리브 오일

소스

으깬 토마토 통조림 400g
소금 1작은술

토피ング

생 버팔로 모짜렐라 340g, 물기를 빼고 작은 조각으로 찢어서 준비
작은 바질 다발, 잎을 따서 준비
가볍게 뿌릴 올리브 오일

도우 만들기

1. 벤치 믹서의 그릇에 밀가루, 소금, 이스트를 넣습니다. 반죽용 후크를 사용하여 섞어줍니다. 물을 넣고 5~6분간 또는 도우가 부드럽고 탄력이 생길 때까지 느린 속도로 반죽합니다.
2. 그릇을 식품용 비닐 랩으로 덮고, 따뜻하고 외풍이 없는 곳에 1시간 또는 크기가 2배가 될 때까지 두어 숙성합니다.
3. 밀가루를 살짝 뿌린 표면에 반죽을 놓고 240g의 덩어리 4개로 나눕니다. 각각의 조각을 매끄러운 공 모양으로 만듭니다.
4. 두 개의 베이킹 트레이에 세몰리나 믹스를 가볍게 뿌리고 트레이에 도우 볼을 올려놓되, 볼 사이에 10cm의 공간을 남겨둡니다. 공마다 오일을 약간 바르고 뿌려서 반죽에 고루 묻혀줍니다. 각 트레이를 비닐 랩으로 덮은 다음 최소 6시간 최대 5일 간 냉장 보관합니다.

소스 만들기

1. 부드러워질 때까지 토마토와 소금을 섞거나 갈아줍니다.

피자 만들기

1. 조리 직전 반죽을 냉장고에서 꺼내 랩으로 감싼 채로 실온에서 1시간 동안 둡니다.
2. 약 20분 동안 반죽을 휴지한 다음 장작불(WOOD FIRED) 설정을 선택하고 오븐을 예열합니다(예열은 최대 20분이 소요될 수 있습니다).

3. 벤치 스크레이퍼를 사용해 도우 볼 1개를 들어올려 양면을 세몰리나 믹스에 담가 고루 묻혀줍니다. 나머지 도우는 건조해지지 않도록 덮어둡니다. 도우를 중앙에서 20cm 원으로 부드럽게 밀어내되, 가장자리 주위로 2cm 테두리를 남겨둡니다. 주걱으로 세몰리나 믹스를 표면에 살짝 뿌립니다. 반죽을 주걱 위로 조심스럽게 옮기고 남은 세몰리나 믹스를 부드럽게 털어냅니다.
4. 반죽에 소스 중 4분의 1을 골고루 바르고 테두리는 1~2cm 남겨둡니다. 소스 위에 모짜렐라 치즈와 바질 중 4분의 1을 골고루 발라줍니다.
5. 피자를 오븐에 옮기고 2분 또는 크러스트가 갈색으로 변하고 치즈가 녹을 때까지 익혀줍니다. 오일을 가볍게 뿌립니다.
6. 도마로 옮기고 조각을 잘라내어 즉시 서빙합니다. 남은 도우, 소스, 토피ಂಗ로 같은 단계를 반복합니다.

참고 - 세몰리나 믹스를 만들려면 동일한 양의 세몰리나와 일반 밀가루를 섞으면 됩니다. 밀폐 용기에 옮겨 보관하시기 바랍니다. 도우는 1~3일 동안 냉장 보관하는 것이 좋지만, 최대 5일까지 냉장 보관할 수 있습니다.



두꺼운 크러스트 피자



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

두꺼운 크러스트 피자



🕒 준비 시간: 15분(휴지 시간: 2시간, 최대 24시간 냉장 보관 가능)

피자당 9분 조리

📏 피자 2개 분량

도우

제빵용 밀가루 480g

고운 소금 2작은술

인스턴트 드라이 이스트 1작은술

물 1컵(250ml)

우유 1큰술

올리브 오일 1½큰술, 가볍게 뿌릴 여유분

세몰리나 믹스, 뿌리는 용도(참고 참조)

토픽

피자 소스 ¾컵(160ml)

잘게 간 모짜렐라 치즈 160g

양송이버섯 240g, 얇게 썰어 준비

생 버팔로 모짜렐라 125g, 물기를 빼고

4등분해 준비

서빙용 신선한 오레가노 잎

도우 만들기

1. 벤치 믹서의 그릇에 밀가루, 소금, 이스트, 물, 우유, 오일을 넣습니다. 반죽용 후크를 사용해 도우가 부드럽고 탄력이 생길 때까지 또는 10분 간 중간 속도로 반죽합니다. 그릇을 식품용 비닐 랩으로 덮고, 따뜻하고 외풍이 없는 곳에 1시간 또는 크기가 2배가 될 때까지 두어 숙성합니다.
2. 작업대 위에 반죽을 놓고 395g의 덩어리 2개로 나눕니다. 각 조각을 매끄러운 공 모양으로 만든 다음, 기름을 살짝 두른 쟁반에 놓고 각 공 사이에 10cm의 간격을 남겨둡니다. 공마다 오일을 약간 바르고 뿌려서 반죽에 고루 묻혀줍니다. 비닐 랩으로 덮고 12~24시간 동안 냉장 보관합니다.

피자 만들기

1. 조리 직전 반죽을 냉장고에서 꺼내 랩으로 감싼 채로 실온에서 1시간 동안 푹니다.
2. 약 12분 동안 반죽을 휴지한 다음 중간(MEDIUM) 설정을 선택하고 오븐을 예열합니다(예열은 최대 12분이 소요될 수 있습니다).
3. 한 번에 한 조각씩 작업하면서 도우를 세몰리나 믹스에 담가줍니다. 도우를 중앙에서 15cm 원으로 부드럽게 밀어내되, 가장자리 주위로 2cm 테두리를 남겨둡니다. 25~30cm 크기의 원으로 부드럽게 펴줍니다.
4. 주걱으로 세몰리나 믹스를 표면에 살짝 뿌립니다. 반죽을 주걱 위로 조심스럽게 옮기고 남은 세몰리나 믹스를 부드럽게 털어냅니다.
5. 반죽에 절반의 피자 소스를 발라 1~2cm 테두리를 남겨줍니다. 잘게 간 모짜렐라 반과 버섯 반을 뿌립니다.
6. 피자를 오븐에 옮기고 9분 또는 바닥이 황금색으로 변하고 치즈가 녹을 때까지 익혀줍니다.
7. 서빙할 때 신선한 모짜렐라와 오레가노를 얹습니다. 남은 도우, 소스, 토픽으로 같은 단계를 반복합니다.

참고 - 세몰리나 믹스를 만들려면 동일한 양의 세몰리나와 일반 밀가루를 섞으면 됩니다. 밀폐 용기에 옮겨 보관하시기 바랍니다.



나폴리 피자 도우



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

나폴리 피자 도우

- 🕒 준비 시간: 20분
(휴지 시간: 2시간, 최대 5일 냉장 보관 가능)
- 🍴 240g 크기의 공 4개 분량



재료

- 제빵용 밀가루 570g
- 고운 소금 2작은술
- 인스턴트 드라이 이스트 1작은술

- 찬물 1½컵(375ml)
- 위에 뿌려줄 세몰리나 믹스(세몰리나와 제빵용 밀가루를 동량 섞은 것)
- 가볍게 뿌릴 올리브 오일



1단계 - 벤치 믹서의 그릇에 밀가루, 소금, 이스트를 넣습니다. 반죽용 후크를 사용하여 섞어줍니다. 물을 넣고 5~6분간 또는 도우가 부드럽고 탄력이 생길 때까지 느린 속도로 반죽합니다.

그릇을 식품용 비닐 랩으로 덮고, 따뜻하고 외풍이 없는 곳에 1시간 또는 크기가 2배가 될 때까지 두어 숙성합니다.



2단계 - 밀가루를 살짝 뿌린 표면에 반죽을 놓고 240g의 덩어리 4개로 나눕니다. 손에 가볍게 밀가루를 뿌린 다음 각각의 조각을 매끄러운 공 모양으로 만듭니다.



3단계 - 두 개의 베이킹 트레이에 세몰리나 믹스를 가볍게 뿌리고 트레이에 도우 볼을 올려놓되, 볼 사이에 10cm의 공간을 남겨둡니다. 공마다 오일을 약간 바르고 뿌려서 반죽에 고루 묻혀줍니다. 각 트레이를 비닐 랩으로 덮은 다음 최소 6시간 최대 5일간 냉장 보관합니다. 1~3일 동안 냉장 보관하는 것이 좋지만, 최대 5일까지 냉장 보관할 수 있습니다.



4단계 - 도우를 싹 상태로 실온에서 1시간 동안 놓아두었다가 사용합니다. 깨끗한 조리대에 넉넉한 양의 세몰리나 믹스를 뿌립니다. 벤치 스크레이퍼를 사용해 도우 볼 1개를 들어올립니다. 나머지 도우는 건조해지지 않도록 덮어둡니다.



5단계 - 한 번에 하나의 도우 볼씩 작업하면서 양면에 세몰리나 믹스를 덮습니다.



6단계 - 도우를 중앙에서 15cm 원으로 부드럽게 밀어내되, 가장자리 주위로 2cm 테두리를 남겨둡니다. 도우를 25~30cm 크기의 원으로 부드럽게 펴줍니다.



얇고 바삭한 피자



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

얇고 바삭한 피자



- 🕒 준비 시간: 30분(+ 휴지 시간 2시간 30분)
피자당 7분 조리
- 📏 피자 4개 분량

도우

- 제빵용 밀가루 300g
- 고운 세몰리나 60g
- 소금 2작은술
- 인스턴트 드라이 이스트 1작은술
- 미운수 200ml
- 엑스트라 버진 올리브 오일 1½큰술, 가볍게 뿌릴 여유분
- 세몰리나 믹스, 뿌리는 용도(참고 참조)

도우 만들기

1. 벤치 믹서의 큰 그릇에 밀가루, 세몰리나, 소금, 이스트를 넣습니다. 물과 기름을 넣습니다. 반죽용 후크를 사용해 도우가 부드럽고 탄력이 생길 때까지 또는 10분간 반죽합니다.
2. 기름을 넉넉히 두른 그릇에 반죽을 담고, 반죽을 뒤집어 기름을 고루 묻혀줍니다. 그릇을 식품용 비닐 랩으로 덮고, 따뜻하고 외풍이 없는 곳에 2시간 또는 크기가 2배가 될 때까지 두어 숙성합니다.
3. 밀가루를 살짝 뿌린 표면에 반죽을 놓고 150g의 덩어리 4개로 나눕니다. 각 조각을 매끄러운 공 모양으로 만든 다음, 기름을 살짝 두른 쟁반에 놓고 각 공 사이에 10cm의 간격을 남겨둡니다. 공마다 오일을 약간 바르고 뿌려서 반죽에 고루 묻혀줍니다. 비닐 랩으로 덮고 30분 동안 휴지합니다.

토피ング

- 피자 소스 ¼컵 1개 분량(330ml)
- 잘게 간 모짜렐라 치즈 320g
- 얇게 썬 페퍼로니 200g
- 양송이버섯 160g, 얇게 썰어 준비
- 간 햄 120g
- 붉은 양파 ½개, 잘게 썰어 준비
- 서빙용 신선한 바질 잎

피자 만들기

1. 약 15분 동안 반죽을 휴지한 다음 얇고 바삭하게(THIN AND CRISPY) 설정을 선택하고 오븐을 예열합니다(예열은 최대 14분이 소요될 수 있습니다).
2. 작업대 표면에 소량의 세몰리나 믹스를 뿌립니다. 밀대를 사용하여 반죽의 한 부분을 25cm 원형으로 밀어냅니다.
3. 반죽을 주걱 위로 조심스럽게 옮기고 남은 세몰리나 믹스를 부드럽게 털어냅니다.
4. 피자 소스 중 4분의 1을 피자 베이스 전체에 발라줍니다. 모짜렐라 치즈 4분의 1과 토핑 4분의 1을 뿌려줍니다.
5. 피자를 오븐에 옮기고 7분 또는 크러스트가 황금색을 띠면서 바삭해지고 치즈가 녹을 때까지 익혀줍니다.
6. 도마로 옮기고 바질을 토피ంగా 다음, 조각을 잘라내어 즉시 서빙합니다. 남은 도우, 토핑으로 같은 단계를 반복합니다.

참고 - 세몰리나 믹스를 만들려면 동일한 양의 세몰리나와 일반 밀가루를 섞으면 됩니다. 밀폐 용기에 옮겨 보관하시기 바랍니다.



팬 피자



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

팬 피자



🕒 준비 시간: 10분(휴지 시간: 최대 24시간)

🕒 요리 시간: 18분

🍴 피자 1개 분량

무반죽 도우

- 물 ½컵(125ml)
- 우유 ½컵(80ml)
- 제빵용 밀가루 255g
- 고운 소금 1½작은술
- 인스턴트 드라이 이스트 ½작은술
- 올리브 오일 1큰술, 팬에 바를 용도
- 세몰리나 믹스, 뿌리는 용도(참고 참조)

토핑

- 피자 소스 ½컵(125ml)
- 잘게 간 모짜렐라 치즈 170g
- 얇게 썬 페퍼로니 50g
- 양송이버섯 50g, 얇게 썰어 준비
- 붉은 양파 ½개, 잘게 썰어 준비
- 녹색 고추 ½개, 잘게 썰어 준비
- 작은 이탈리아 소시지 1개(순한 맛 또는 매운 맛), 포장용 제거하고 으깨서 준비

도우 만들기

1. 큰 그릇에서 물과 우유를 섞어줍니다. 밀가루, 소금, 이스트를 넣습니다. 나무 주걱으로 잘 섞어줍니다.
2. 그릇을 식품용 비닐 랩으로 덮고 실온에서 12~24시간 동안 숙성합니다.

피자 만들기

1. 밀가루를 살짝 뿌린 표면에 반죽을 놓습니다. 도우를 매끄러운 공 모양으로 만듭니다.
2. 피자 팬 바닥에 기름을 붓습니다. 팬에 반죽을 넣고 뒤집어서 기름을 골고루 발라줍니다. 반죽을 최대한 납작하게 눌러준 후 팬에 기름을 골고루 발라줍니다. 이때는 반죽이 팬을 가득 채우지 않습니다. 팬을 식품용 비닐 랩으로 덮고 실온에서 2시간 동안 또는 도우가 부풀어 팬 가장자리로 퍼질 때까지 숙성합니다.
3. 약 15분 동안 반죽을 휴지한 다음 팬(PAN) 설정을 선택하고 오븐을 예약합니다(예약은 최대 14분이 소요될 수 있습니다).

4. 손가락 끝으로 반죽을 팬 가장자리까지 눌러 큰 기포를 터뜨리고, 두께를 최대한 균일하게 유지합니다.
5. 반죽에 피자 소스를 바르고 원하는 만큼 크리스트 테두리를 남겨둡니다. 치즈를 뿌리고 나머지 재료를 얹습니다.
6. 손잡이를 사용해 피자 팬을 오븐에 옮기고 18분 또는 크리스트가 황금색을 띠면서 바삭해지고 치즈가 녹을 때까지 익혀줍니다.
7. 손잡이를 사용해 피자 팬을 빼내고 내열 처리된 표면에 놓습니다. 팬에 피자를 5분 동안 그대로 두었다가 서빙합니다.

참고 - 세몰리나 믹스를 만들려면 동일한 양의 세몰리나와 일반 밀가루를 섞으면 됩니다. 밀폐 용기에 옮겨 보관하시기 바랍니다.



피자 비앙카



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

피자 비앙카



the Smart Oven® Pizzaiolo

🕒 준비 시간: 30분(휴지 시간: 2시간, 최대 5일 냉장 보관 가능)

🍕 피자당 2분 조리

🍏 피자 4개 분량

도우

제빵용 밀가루 570g
고운 소금 2작은술
인스턴트 드라이 이스트 1작은술
찬물 1½컵(375ml)
세몰리나 믹스, 뿌리는 용도(참고 참조)
가볍게 뿌릴 올리브 오일

토핑

사워 크림 180g
다진 마늘 2쪽
간을 할 소금
간을 할 갖 간 후추
알감자 4개(각각 약 115g)
잘게 간 폰티나 치즈 125g
신선한 로즈마리 가지 2~3개, 잎을 제거해 준비
가볍게 뿌릴 올리브 오일
가볍게 뿌릴 바다 소금 플레이크

도우 만들기

1. 벤치 믹서의 그릇에 밀가루, 소금, 이스트를 넣습니다. 반죽용 후크를 사용하여 섞어줍니다. 물을 넣고 5~6분간 또는 도우가 부드럽고 탄력이 생길 때까지 느린 속도로 반죽합니다.
2. 그릇을 식품용 비닐 랩으로 덮고, 따뜻하고 외풍이 없는 곳에 1시간 또는 크기가 2배가 될 때까지 두어 숙성합니다.
3. 밀가루를 살짝 뿌린 표면에 반죽을 놓고 240g의 덩어리 4개로 나눕니다. 각각의 조각을 매끄러운 공 모양으로 만듭니다.
4. 두 개의 베이킹 트레이에 세몰리나 믹스를 가볍게 뿌리고 트레이에 도우 볼을 올려놓고, 볼 사이에 10cm의 공간을 남겨둡니다. 공마다 오일을 약간 바르고 뿌려서 반죽에 고루 묻혀줍니다. 각 트레이를 비닐 랩으로 덮은 다음 최소 6시간 최대 5일 간 냉장 보관합니다.

피자 만들기

1. 조리 직전 반죽을 냉장고에서 꺼내 랩으로 감싼 채로 실온에서 1시간 동안 뚫니다.
2. 약 20분 동안 반죽을 휴지한 다음 장작불(WOOD FIRED) 설정을 선택하고 오븐을 예열합니다(예열은 최대 20분이 소요될 수 있습니다).
3. 작은 그릇에서 사워 크림과 마늘을 섞습니다. 소금과 후추로 간을 합니다.
4. 만돌린 슬라이서를 사용하여 감자를 아주 얇게 썰어줍니다.

5. 벤치 스크레이퍼를 사용해 도우 볼 1개를 들어올려 양면을 세몰리나 믹스에 담가 고루 묻혀줍니다. 나머지 도우는 건조해지지 않도록 덮어둡니다. 도우를 중앙에서 15cm 원으로 부드럽게 밀어내되, 가장자리 주위로 2cm 테두리를 남겨둡니다. 도우를 25~30cm 크기의 원으로 부드럽게 펴줍니다. 주걱으로 세몰리나 믹스를 표면에 살짝 뿌립니다. 반죽을 주걱 위로 조심스럽게 옮기고 남은 세몰리나 믹스를 부드럽게 털어냅니다.
6. 반죽에 사워 크림 중 4분의 1을 골고루 바르고 테두리는 1~2cm 남겨둡니다. 감자를 사워 크림 위에 약간 겹치도록 한 겹으로 놓습니다. 폰티나 치즈와 로즈마리를 4분의 1씩 뿌립니다.
7. 피자를 오븐에 옮기고 2분 또는 크러스트에 갈색 점이 나타나면서 치즈가 녹고 감자가 익을 때까지 익혀줍니다.
8. 도마에 옮겨 기름을 두르고 소금을 뿌립니다. 잘라서 서빙합니다. 남은 도우, 토핑으로 같은 단계를 반복합니다.

참고 - 세몰리나 믹스를 만들려면 동일한 양의 세몰리나와 일반 밀가루를 섞으면 됩니다. 밀폐 용기에 옮겨 보관하시기 바랍니다. 감자를 골고루 익히려면 매우 얇게, 반투명하게 보일 정도로 썰어야 합니다. 그뤼에르, 프로볼로네, 고다 치즈를 폰티나 치즈 대신 사용할 수 있습니다. 도우는 1~3일 동안 냉장 보관하는 것이 좋지만, 최대 5일까지 냉장 보관할 수 있습니다.



레몬 허브 소스를 곁들인 숯불구이 콜리플라워 스테이크



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

레몬 허브 소스를 곁들인 숯불구이 콜리플라워 스테이크

🕒 준비 시간: 20분

🕒 요리 시간: 6분

👤 2~4인분



the Smart Oven™ Pizzaiolo

레몬 허브 소스

납작한 파슬리 잎 60g, 굵게 다져서 준비
굵게 다진 딜 1½큰술
다진 마늘 2쪽
잘게 다진 미니양파(에살롯) 1개
케이퍼 1큰술, 행구고 물기를 빼서 준비
간 레몬 껍질 1큰술
레몬 즙 1½큰술
소금 ½작은술
갓 간 후추추 ½작은술
올리브유 ¼컵(80ml)

콜리플라워 스테이크

큰 콜리플라워 1개(1kg)
올리브 오일 2큰술
간을 할 소금
간을 할 갓 간 후추추

레몬 허브 소스 만들기

1. 소스를 만드는 동안 400°C 설정을 선택하고 오븐을 예열합니다(예열은 최대 20분이 소요될 수 있습니다).
2. 파슬리, 딜, 마늘, 미니양파, 케이퍼, 레몬 껍질과 즙, 소금, 후추를 푸드 프로세서의 그릇에 넣습니다. 재료가 잘게 잘려서 섞일 때까지 펄스(Pulse)를 사용합니다.
3. 모터가 돌아가는 동안 천천히 오일을 넣습니다. 약 45초 동안 갈아주고, 필요한 경우 잠시 작동을 멈춘 다음 측면을 긁어냅니다. 소스를 작은 그릇에 옮기고 덮어서 보관합니다.

콜리플라워 스테이크 요리하기

1. 잎을 제거한 콜리플라워의 밑부분을 잘라내고 줄기는 그대로 둡니다. 큰 칼을 이용해 콜리플라워를 위에서 아래로 2cm 두께의 스테이크 조각으로 자릅니다. 스테이크 양면에 올리브유를 반만 바르고, 소금과 후추로 간을 합니다.
2. 손잡이를 사용하여 피자 팬을 오븐에 넣고 2분간 가열합니다. 팬을 빼고 팬 바닥에 남은 오일을 뿌립니다. 콜리플라워 스테이크를 뜨거운 팬에 조심스럽게 놓고 오븐으로 다시 넣습니다. 3분 동안 익혀줍니다. 콜리플라워를 조심스럽게 뒤집어서 2~3분 또는 갈색이 되어 익을 때까지 요리합니다.
3. 손잡이를 사용해 오븐에서 팬을 빼내고 내열 처리된 표면에 놓습니다. 콜리플라워에 레몬 허브 소스를 뿌려서 서빙합니다.



피자 소스



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

피자 소스



- 🕒 준비 시간: 5분
- 🕒 요리 시간: 50분
- 📏 2컵 분량(500ml)

재료

- 완전히 껍질을 벗긴 토마토 통조림 800g
- 엑스트라 버진 올리브 오일 1큰술
- 다진 마늘 2쪽
- 소금 ½작은술
- 말린 오레가노 1작은술
- 말린 칠리 플레이크 한 꼬집

방법

1. 푸드 프로세서에서 토마토를 부드러워질 때까지 갈아줍니다.
2. 중불에 작은 소스팬을 올려놓고 오일을 가열합니다. 마늘을 넣고 약한 불에서 30초 동안 또는 향이 날 때까지 저으면서 익혀줍니다. 토마토, 소금, 오레가노, 칠리를 넣고 잘 섞이도록 저어줍니다.
3. 끓기 시작하면 가끔 저어가며 45분 동안 또는 소스가 반으로 줄어들 때까지 요리합니다. 식힌 다음 밀폐 용기에 담아 냉장고에 최대 4일 동안 보관합니다. 남은 소스는 얼려서 최대 3개월 동안 보관 가능합니다.



완벽한 피자를 만드는 팁과 요령



the Smart Oven™ Pizzaiolo

Breville

완벽한 피자를 만드는 팁과 요령



the Smart Oven® Pizzaiolo



도우

- 재료와 반죽의 양을 측정할 때 정확도를 높이려면 주방 저울을 사용합니다.
- 최상의 결과를 얻으려면 제빵용 밀가루를 사용합니다.
- 밀가루의 브랜드가 달라지면 필요한 수분의 양도 달라질 수 있습니다. 반죽이 너무 끈적거리면 밀가루를 한 번에 1큰술씩 더 넣고, 추가로 넣기 전에 잘 섞이도록 반죽합니다.
- 사용하기 1시간 전에 냉장고에서 도우를 꺼냅니다. 도우는 사용하기 전에 실온에서 최대 2시간 동안 놓아둘 수 있습니다.
- 세몰리나와 제빵용 밀가루를 같은 비율로 섞어 작업대, 반죽, 손에 뿌려줍니다.
- 가능한 한 적게 사용하시기 바랍니다. 세몰리나 믹스를 너무 많이 사용하면 피자 바닥이 타서 쓴 맛이 납니다.
- 여분의 피자 도우는 밀폐 용기나 지퍼백에 넣어 최대 1개월간 냉동 보관할 수 있습니다. 사용하기 전에 냉장고에서 하루밤 동안 피자 도우를 해동합니다.
- 주걱은 도우가 달라붙지 않도록 차갑게 유지해야 합니다.



모양 잡기

- **나폴리 피자** - 가볍게 밀가루를 묻힌 손으로 도우를 원 모양으로 부드럽게 밀어내되, 가장자리 주위로 2cm 테두리를 남겨둡니다. 도우 중앙을 손바닥으로 눌러 평평하게 합니다. 테두리 안쪽에 한쪽 손을 평평하게 대고 반죽을 부드럽게 당겨서 동그랗게 만듭니다. 반죽의 두께는 약 2~3mm여야 합니다.
- **중간 피자** - 가볍게 밀가루를 묻힌 손가락 끝으로 도우를 원 모양으로 부드럽게 밀어내되, 가장자리 주위로 2cm 테두리를 남겨둡니다. 도우 중앙을 손바닥으로 눌러 평평하게 합니다. 테두리 안쪽에 한쪽 손을 평평하게 대고 반죽을 부드럽게 당겨서 동그랗게 만듭니다. 반죽을 들어올린 다음 손가락 마디가 부드럽게 감싸서 테두리가 늘어나지 않도록 하면서 도우를 늘립니다.
- **얇고 바삭한 피자** - 벤치와 도우 위에 세몰리나 믹스를 충분히 뿌렸는지 확인합니다. 이렇게 하면 도우를 굴릴 때 달라붙는 것을 막을 수 있습니다.
- **팬 피자** - 팬의 바닥과 측면에 반죽이 달라붙지 않도록 기름을 잘 발라야 합니다. 손바닥으로 가볍게 눌러 반죽을 평평하게 합니다. 비닐 랩으로 덮은 다음 지시에 따라 휴지시킵니다. 토핑하기 전에 팬에 맞게 도우를 부드럽게 늘리고, 팬에서 들어올려 밑에 갇혀 있을 수 있는 기포를 제거합니다.
- **워크 패스트** - 도우로 모양을 만든 후 주걱으로 세몰리나 믹스를 표면에 살짝 뿌립니다. 도우를 주걱 위에 놓습니다. 반죽이 달라붙는 경우 소량의 세몰리나 믹스를 해당하는 부위에 뿌립니다.
- **스냅백** - 반죽을 늘릴 때 반죽이 뒤로 물러나는 현상을 "스냅백"이라고 합니다. 스냅백은 주로 밀가루의 단백질 함량이 높을 때 발생합니다. "스냅백"을 통제하는 가장 좋은 방법은 젖은 티 타월로 반죽을 덮고 15분 동안 그대로 두는 것입니다. 이렇게 하면 고무줄처럼 반죽을 끊임없이 뒤로 당기는 활성 글루텐 가닥이 이완됩니다.



토픽

- 소프트 치즈를 종이 타월로 두드려 과도한 액체를 제거합니다.
- 치즈나 소스가 너무 많으면 도우가 흐물거리며 덜 익을 수 있습니다.
- 서빙 직전에 피자에 올리브 오일을 뿌립니다.
- 조리 중 토픽이 타는 경우, 조리 중간에 추가합니다.