

【ピッツァ ナポリターナ S. T. G】目次

sommario

プロローグ

capitolo 1 ナポリピッツァの世界観

「ナポリピッツァ」を知るためのキーワード

ナポリのピッツァ職人と S. T. G. 制定への道のり

ナポリピッツァ職人協会

capitolo 2 ピッツァ ナポリターナ S. T. G.

ピッツァ ナポリターナ S. T. G の意義

ピッツァ マリナーラ

ピッツァ マルゲリータ エクストラ

トマトソース／チェリートマト

ピッツァ マルゲリータ

・生地をつくる

生地の配合／生地の材料／生地づくりのメカニズム

・発酵（1次発酵～2次発酵）

モッツァトゥーラとスタッリオ／発酵の状態を見極める

・生地を手で練る

天然酵母種の準備

・トッピングの具を準備する

モッツァレッタ／フィローネ

トマトソース／チェリートマト

バジル／エクストラバージンオリーブオイル

ニンニク／オレガノ／塩

・薪窯の準備をする

薪窯を扱う知識と技術／薪窯のあと始末

・成形する

コルニチョーネ

・トッピングする

ピッツァ マリナーラ／ピッツァ マルゲリータ

ピッツァ マルゲリータ エクストラ（トマトソース、チェリートマト）

縁にはトッピングしない／スパイラルの動き／トマトソースのムラ

・窯焼き

木製パーラの使い方／回転用パーラの使い方

焼きあがり／ピッツァを焼く知識と技術

同時に複数枚を焼く／焼きあがりのNGとその要因

表面で焼くか、裏面で焼くか

capitolo 3 ピッツェリアの料理

ピッツァ クラシカ

サルシッチャ エ フリアリエッリ

シチリアーナ

カプリチョーザ

4 フォルマッジ

プロシュット エ ルーコラ

ピッツァ フリッタ

リピエノ アル フォルノ

モンタナーラ

ピッツェッタ

ピッツェリアの揚げ物

クロッケ ディ パターテ

パツラ ディ リゾ

フリッタティーナ

フィオリッリ リピエーニ

ミリアッチェッリ フリッティ

モッツアレリッネ フリッテ
チチニエッリ パステッラティ フリッティ
ツェッポリーネ ディ アルゲ
モンタナリーネ
カルゾンチーニ フリッティ

ピッツァ生地を活用

パーネ
ロトリーノ
トルタノ
ロゼッテ
ボッコンチーニ ディ ダーマ
パニーノ
サルティンボッカ
フォカッチャ
マサニエッリ

ナポリの定番アンティパスト

ペペロンチーニ ヴェルディ イン パデッラ
ズッキーネ アッラ スカベーチェ
スカローラ アッフオガータ
チャンフォッタ
ププアロール
インサラータ ディ カボルフィオーレ
フリット ミスト ディ ヴェルドウーレ
カルチョフィ イン パデッラ
インボルティーニ ディ メランザーネ
メランザーネ ア スカルポーネ
カルチョフィ リピエニ
ズッキーネ リピエネ
ペッシェ マリナート
 サルモーネ／ペッシェ スパーダ
 トンノ／アリーチ
ポリベッティ アッフオガーティ
インサラータ ディ マーレ
ポリポ アル インサラータ

フリットウーラ ディ ペッシェ
フリッタータ ディ マッカルン
トリッパ サーレ リモーネ
トルタ ルスティカ

新窯で焼く料理

パルミジャーナ ディ メランザーネ
アクア パッツァ
チチニエッリ アル フォルノ
コッツェ エ カペサンテ グラティナーテ
スペッツァティーノ コン パターテ
サルシッチャ
ロンツァ ディ マイアーレ
アッロスト ディ マンゾ

ドルチェ

ババ ナポレターノ
ツェッポレ
ズッパ イングレーゼ ナポレターナ
ドルチェ ミモザ
デリツィオーザ
パスティエーラ
 スポンジ生地／クレーマ・パスティッチェーラ
 パスタ・フロッラ

capitolo 4 ピッツァイオーロの知識

素材の知識

小麦粉
酵母、イースト
エクストラバージンオリーブオイル
モッツアレツラ
トマト

ピッツェリアの設備

薪窯の構造／窯を選択する視点

薪窯のタイプ／新しい窯の火入れ
煙突／煙突掃除／煤対策
ピッツェリアの設備と道具の知識
ピッツァイオーロの道具の知識

ナポリのピッツェリア

カンパニア州のワイン

ピッツァイオーロとフォルナイオ

ピッツァ ナポレターナ STG 規約
日本ナポリピッツァ職人協会
エピローグ