

# パリパリ春巻きの玉子ピザ

自動加湿オープン



## ●材料<1バッチ 20人分>

春巻きの皮	5 枚
玉葱 (みじん切り)	100 g
ベーコン	50 g
コーン	80 g
ほうれん草 (茹でてからみじん切り)	50 g
卵	100 g
マヨネーズ	20 g
ピザチーズ	80 g

## ●作り方

- ① 材料をカットする
- ② 調味料を計量する
- ③ ボールに卵を割り入れ、マヨネーズを加えて良く攪拌する
- ④ ③にカットした野菜、ベーコン、ピザチーズを加える
- ⑤ 春巻きの皮を1/4サイズにカットし、カップに1枚セットしオリーブオイルを塗り、もう1枚をずらして重ねる
- ⑥ ⑤のカップに④の生地を流し入れ、焼き皿に並べる
- ⑦ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑧ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑨ 器に盛り付け提供する



加熱前



加熱後

## ●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 自動加湿オープン	200℃	5分	10	強	1/1焼き皿



具材を変えることによりバリエーションが広がります。  
オリーブオイルを塗る代わりにオイルスプレーでも簡単です。