

親子でミニピザ作り 簡単レシピ

2012年12月15日 牛窓国際交流ピラにて
日本オリーブ株式会社 牛窓オリーブ園チーム

簡単ピザ 1枚分の材料

[ピザ生地]

ドライイースト	大さじ1
強力粉	1/2カップ
薄力粉	1カップ
塩	小さじ1
オリーブ油	大さじ1 《オーガニック エキストラバージンオリーブオイルを使用》
水（ぬるま湯）	1/2カップ

[トッピング]

玉ねぎ（薄切り）、ベーコン、コーン、ピザ用チーズほか
お好みで、ツナ、ジャガイモ（5ミリに切って茹でたもの）など

[作り方]

- ① 水以外の材料をボールに入れて、かたさを見ながらぬるま湯を足し入れる。
- ② まとまるまでこねる。
- ③ ボールにラップをして発酵させる。
- ④ クッキングシートを敷き、生地をのばしてフォークで穴をあける。
- ⑤ ケチャップを薄くぬり、バジルをふる。玉ねぎを敷き、好みのトッピングをする。
- ⑥ ピザ用チーズをふり、エキストラバージンオイル トルトサをまわしかける。
- ⑦ 170度に温めたオーブンで13～15分焼く（焼き色を見て調節）

