

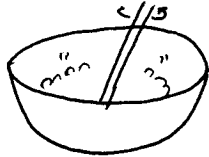
ひのさんやさい 日野産野菜たっぷり ピザ

きし
ピザ生地 5人分

- | | | | |
|-----------|--------|----------|------------|
| ★・きょうりきこ | 200g | ・ピーマン | 1こ |
| ★・ドライイースト | 3g | ・たまねぎ | 1/2こ (日野産) |
| ★・さとう | 小さじ1 | ・ミニトマト | 5こ |
| ★・しお | 小さじ1 | ・チーズ | 80g |
| ・サラダ油 | 小さじ1 | ・コーン | 80g |
| ・ぬるま湯 | 2/3カップ | ・ソーセージ | 5本 |
| | | ・ピザようソース | |

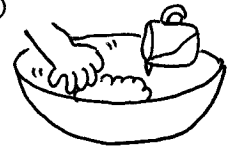
作り方

① ★の材料をボウルに入れてまぜる。



② 1にぬるま湯を少しずつ入れる

(3回くらいにわけて)

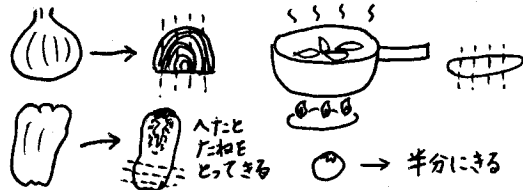


③ 生地がまとまってきたらサラダ油
を入れてこねる。
ラップをかぶせて生地をねかせる。



④ やさいを切る。

ソーセージをゆでてから切る。



⑤ 生地をにぎりこぶしでつぶして
中のくうきをぬく。

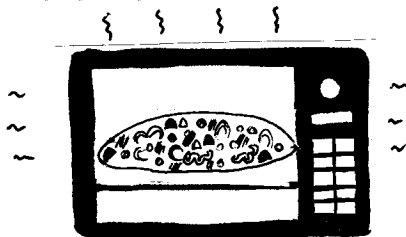


⑥ 生地をのばしてピザソースをぬる。
やさいやコーンなどをのせて
さいごにチーズをのせる。



⑦ 230℃のオーブンで15～6分焼いて

できあがり！！



フワフワのきじで
たべづたえまんてん!!!