

生地から作るピッツァ

さかえまち児童館 土曜ランチの日

2012. 6. 23

材料 (27センチ2枚分)

きょうりきこ	350g	ピザソース	1本
はくりきこ	50g	たまねぎ	2分の1こ
さとう	30g	プチトマト	6こ
しお	小さじ1	なす	2分の1こ
ドライイースト	小さじ1	ピーマン	1こ
オリーブオイル	大さじ1	コーン	1缶
たまご	1こ	ベーコン(かたまり)	1こ
ぎゅうにゅう	180cc	ピザ用チーズ	100g

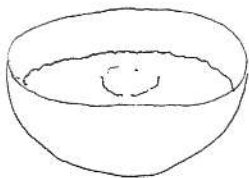
上にのせる具はほかにもきのこ・アスパラ・えび・イカ・パプリカ
ゆでじゃがいも・めんたいこ・とりこ・ソーセージなども

下準備

オーブンを250度にあたためておく。やさいはたべやすい大きさに切っておく。
なすはオリーブオイルでいためておく。

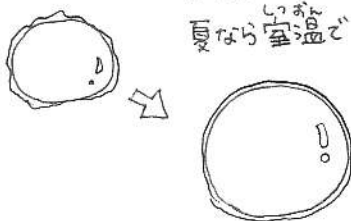
作り方

①



きょうりきこ・はくりきこ
ドライイースト・さとう・
しおを入れてまぜ、まんな
かをくぼませる。

④



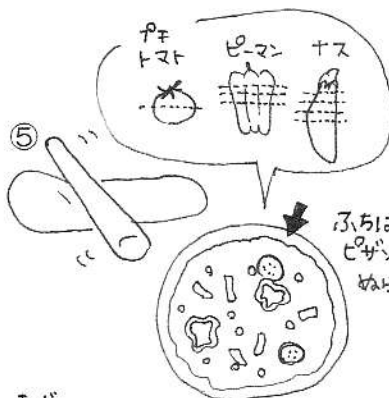
冬ならこたつ
夏なら室温で

なめらかになったら、ラッ
プでつつんであたたかいば
しょにおく。
すこしおおきくなるまで
30分くらいはここうさせる

②



まんなかにたまご・ぎゅう
にゅうを入れてまぜる。オリーブ
オイルも!



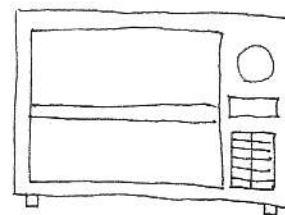
生地をふたつにわけ、めん
ぼうで平たくのばしていく
のばした生地にピザソー
スをぬり、やさいやベー
コン・チーズなどをのせる

③

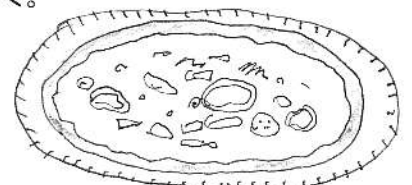


よくこねてひとかたまりに
なったらテーブルにたたき
つけ、ちからいっぱいこね
る(200回くらい)

⑥



250度のオーブンで
8~9分やく。



ちからを
こめてー!

こねられる
のはおたけ
つると
した
OK!

オーブンの
中だんに入れてね