

# ★手作りピッツア★

さかえまち児童館 幼児の日 親子クッキング

【材料】30センチ 2枚分

(生地)

強力粉	500g
薄力粉	100g
砂糖	大さじ4
しお	小さじ2
ドライイースト	小さじ2
オリーブオイル	大さじ4
ぬるま湯	320cc

(トッピング)

ピザソース	1本
ピザ用チーズ	160g
ベーコン(かたまり)	80g
コーン	80g
玉ねぎ	1個
ピーマン	1個

なすやシーフードなど水分の多いものをのせるときは、一度オリーブオイルで炙ります。

下準備

オーブンを220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。ベーコンはオリーブオイルでいためておく。

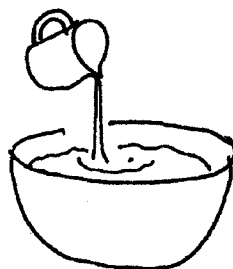
作り方

①



強力粉・薄力粉・ドライイースト・さとう・塩・オリーブオイルを入れてまぜ、まんなかをくぼませる。

②



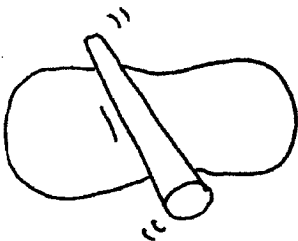
まんなかになんか水を少しずつ入れて混ぜていく。

③



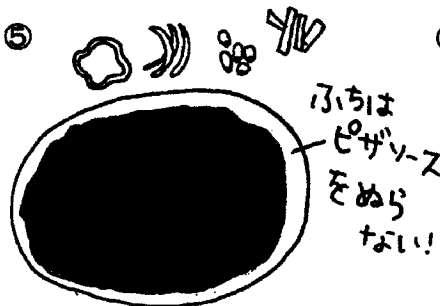
よくこねてひとかたまりになったらかいっぱいこねる

④



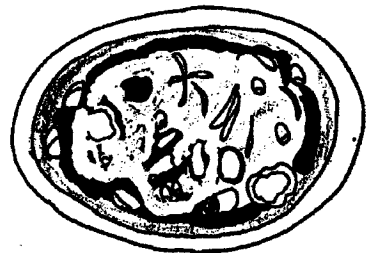
なめらかになったら、麺棒で平たく伸ばしていく。発酵はいりません!

⑤



ピザソースを塗って、生地の上に具を散らし、チーズをのせる。

⑥



220度のオーブンで15分やく。