

献立 ①ポンポンポップコーン

②具たくさんピザ

～何をトッピングしようかな？～



■材料■ 小5枚分

ピザの生地

小麦粉（強力粉）	200g
塩	2つまみ
砂糖	2つまみ
オリーブ油	大さじ1
水	1/2カップ

トッピング

ピーマン	1個
玉ねぎ	1/2個
ソーセージ	5本
コーン	1/2カップ
ミニトマト	10個
ブロッコリー	1/4株
その他お好みで・・・	
ピザ用ソース	1カップ

■作り方■

1. ボールに小麦粉、塩、砂糖、オリーブ油を入れ、水を少しずつ入れる。
2. 手で混ぜる。水は全部入れないで、少し残しておく。
3. よく混ぜ粉っぽければ残りの水を入れる。ネバネバだったら、粉を少し足す。
4. 力を入れてよくよくこねる。
5. なめらかな感じになったらOK。ラップをして5～10分おいておく。
6. トッピングの具材を準備する。
7. 5.の生地を5個に分ける。
8. まな板に小麦粉を少しふって、めん棒でうすくのばす。
9. ピザ用ソースをスプーンでぬる。
10. 具材をトッピングする。チーズは最後。
11. 200℃に余熱したガスオーブンで、様子を見ながら5分位焼く。

★ 生地を小さく作れば、オーフントースターでも作れます♪ ★