

夏野菜ピザ



材料:(生地は3枚分)

<生地>

小麦粉(強力粉)・・・300g * 薄力粉ではありません!

オリーブオイル・・・大さじ1.5

塩・・・3つまみぐらい

砂糖・・・3つまみぐらい

ぬるま湯・・・180ml

<トマトソース>

オリーブオイル・・・少々

塩・・・少々

ホールトマト缶・・・1缶

<トッピング> * 2枚分

ピザ用チーズ・・・200g * 2枚分

しめじ・・・1/2パック

ピーマン・・・2個

ミニトマト・・・6個

ナス・・・1/2本

ソーセージ・・・4本

夏野菜ピザ



作り方:

<トマトソース作り>

1・鍋にオリーブオイルをいれホールトマト缶と塩(少々)加えて中火で半量になるぐらいまで煮込む。

<下準備>

2・しめじはいしづきを切って小房にばらす。ピーマンは輪切り。ミニトマトは半分に切る。ナスは薄く輪切り。ソーセージは斜め薄切り。

<生地>

3・ボウルに強力粉、オリーブオイル、塩、砂糖を入れて菜箸で混ぜたら、ぬるま湯を入れてしっかりこねる。細長くして3等分に切る。

<トッピング>

4・クッキングペーパーの上で、1の生地をのし棒で25センチぐらいの円に薄く薄く延ばし、フォークで刺して生地に穴をあける。

5・トマトソースをスプーンで生地に薄く塗る。ふちまで塗らず残しておく。1の具を並べ、ピザ用チーズをかける。オーブンの鉄板にクッキングペーパーごとのせる。

6・250度に余熱しておいたオーブンに4のピザをのせた鉄板を入れて10分~焼いて出来上がり。