

ラク楽 センサークッキング!

ラクラク♪おいしい♪

★「簡単♪もっちピッツァ」



(材料) (5枚分)

ピザ生地

強力粉	280g
薄力粉	120g
イースト菌	2g
塩	2g
ぬるま湯	240cc

トマトソース

トマト水煮缶(ホール)	1缶
ニンニク	1片
オリーブオイル	適量
塩	少々
砂糖	少々
しょうゆ	大さじ1/2
クレイジーソルト	少々
乾燥バジル	好み

トッピング

たまねぎ・ピーマン・ベーコン・ピザ用チーズ
モッツアレラチーズ・クッキングお餅・バジルの葉、塩

★★★作り方★★★

- ① ピザ生地の材料を混ぜてこね、一晚冷蔵庫の野菜室で発酵させる。
- ② (トマトソースを作る)
鍋にオリーブオイルを少々入れ、半分に切ったニンニクを入れ火にかけ、オイルに香りが出たら取り出し、水煮トマトを手でつぶして入れる。半分くらい煮詰まったら、しょうゆ、クレイジーソルト、好みに砂糖、塩で味を調えてざるで漉しておく。漉したら乾燥バジルを入れる。
- ③ ピザ生地を5等分に分割して丸め1.5倍に膨らんだら、つぶしてのばしていく。
- ④ ふちをつくりながらのばして、②のソースをスプーンでのばして塗る。**ここでグリル内を温めるために2分タイマーセットし予熱します。**ピザ生地たまねぎ、ピーマン、ベーコン、ちぎったモッツアレラチーズ、ピザ用チーズ、クッキングお餅、塩(または岩塩)、オリーブオイルをかける。
(岩塩だとよりいっそう美味しいです♪)
- ⑤ 予熱がおわったらクッキングプレートに④の生地をのせ、グリル上弱火、下強火で3分焼く。3分たったならもう一回上下強火で3分焼く。チーズが溶けて焦げ目がついたらバジルの葉をのせてできあがり★
※焼き加減を見て、調節して下さい。