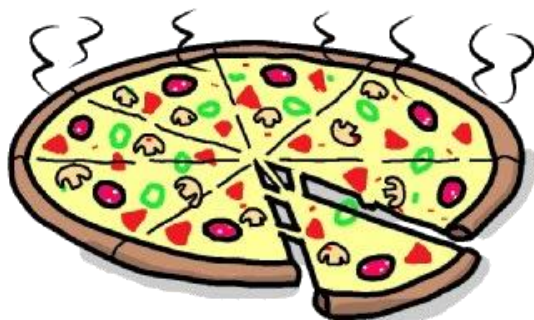


親子で簡単ピザづくり

材料(ピザ生地3~5枚分)

強力粉(菓子パン用)	50%	150g
薄力粉	50%	150g
ドライイースト	1	3g
砂糖	3	9g
塩	1.5	4.5g
オリーブオイル	3	9cc
水	60	180cc



材料(トッピング1枚分)

ピザソース 20g
チーズ 50g
ウインナー 3本
ミニトマト 5個
玉ねぎ 1/6個
ピーマン 1/2個

※トッピングはお好みでお好きなものをどうぞ

作り方(ピザ生地3~5枚分)

1. 粉類を全て混ぜ合わせてから、振るって水、オリーブオイルを入れて軽く混ぜ合わせる。
2. 水分がなじんだら手で生地がなじむようにこねる。自然と粉がまとまるのでボウルについた粉も生地にまとめる。
3. まとまった生地を表面が滑らかになるまで、こねる約 15 分程度
4. 生地を丸く整えボウルに入れ、ラップを生地にかぶせて30~40分程度休ませる
(一次発酵)
5. 発酵した生地を台の上に乗せガス抜きしていく
6. 生地を枚数分(3枚で170g程度)に分けて丸めラップを被せて20分程度休ませる
(二次発酵)
7. クッキングシートの上で好みの厚さ・大きさに伸ばして具材を乗せ、170度のオーブンで15分程度焼けば完成
(余熱をしておく)