

ピザの作り方 !!



※ レシピは8人前を半分に分けた量で記載しています。

1. ボウルに薄力粉(500g)、ドライイースト(小さじ2)、砂糖(小さじ2)、塩(小さじ2)

水(300cc)を入れる。

※水は少しずつ入れる



2. 手につかなくなるまで、生地をこねる。

3. 生地を丸くし、ラップをする。(30分程待



4. ベーコン、ソーセージ、ピーマン、玉ねぎ、トマトを切る。



5. クッキングシートの上に生地をのばし、具材をのせる。
(ふたからはみ出さない大きさにする)



6. クッキングシートの上にピザを乗せ焼く。

※弱火でゆっくりと焼く



7. 鉄板で20分程焼いたら、完成！！

