

How to cook NOTO PIZZA!!

☆Ingredients (材料) 8人前

- Bacon (ベーコン) 8枚
- Sausage (ソーセージ) 8本
- Green pepper (ピーマン) 2個
- Tomato (トマト) 1個
- Onion (玉ねぎ) 2個
- Corn (コーン) 1缶
- Cheese (チーズ) 250g×4
- Tomato ketchup (ケチャップ) ... 1本
- Flour (小麦粉) 適量
- Salt & Sugar (塩・砂糖) 各 小さじ4 (20g=5g×4)
- Dry yeast (ドライイースト) 小さじ4 (20g=5g×4)
- Water (水) 680g (170cc×4)



☆Cooking method (調理方法)

I. Stretch the dough. (生地をのばす)

Put strong flour, dry yeast, sugar, salt, and water into a bowl.
ボウルに薄力粉、ドライイースト、砂糖、塩、水を入れる。

Stretch the dough until it doesn't stick to your hands.
手につかなくなるまで、生地をのばす。

Place the dough in a bowl
生地をボウルに入れる。

Cover with plastic wrap
生地にラップをする。

Wait about 30 minutes.
30分ほど待つ



II. Cut and put the ingredients on the top. (具材を切って上にのせる)

(I) Cut bacon, sausage, peppers, onions, and tomatoes.
ベーコン、ソーセージ、ピーマン、玉ねぎ、トマトを切る。

(II) Roll out the dough.
生地をのばす。

Put the ingredients on the top.
具材を上へのせる。



III. cover the dough and bake on a griddle. (生地にふたをして、鉄板で焼く)

(I) Cover the dough with aluminum foil.
生地をアルミホイルでふたをする。

(II) Bake on a griddle for about 20 minutes.
鉄板で、20分ほど焼く。



IV. Complete!! (完成!!)