

ピザの作り方

☆ 材料8人前

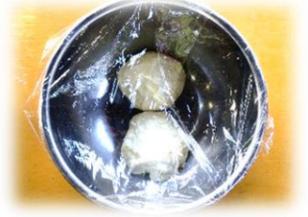
- ・ベーコン・・・8枚
- ・ソーセージ・・・8本
- ・ピーマン・・・2個
- ・トマト・・・1個
- ・玉ねぎ・・・2個
- ・コーン・・・1缶
- ・チーズ・・・250g×4
- ・ケチャップ・・・1本
- ・小麦粉・・・適量
- ・塩・砂糖・・・各 小さじ4 (20g=5g×4)
- ・ドライイースト・・・ 小さじ4 (20g=5g×4)
- ・水・・・680g (170cc×4)



☆ 調理方法

1. 生地をのばす

- (1) ボウルに薄力粉、ドライイースト、砂糖、塩、水を入れる。
- (2) 手につかなくなるまで、生地をのばす。
- (3) 生地をボウルに入れる。
- (4) 生地にラップをする。
- (5) 30分ほど待ち、^{はっこう}発酵させる。



2. 具材を切って上にのせる

- (1) ベーコン、ソーセージ、ピーマン、玉ねぎ、トマトを切る。
- (2) 生地をのばす。(ふたからはみ出さない大きさにするとよい。)



- (3) 具材を上へのせる。



3. 鉄板にふたをして、焼く

鉄板で、20分ほど焼く。

4. 完成！！

