



秋のレシピ

簡単ピッツァ（トッピング2種）



材 料（24 cm 2 枚分）

【A】

薄力粉	110 g
強力粉	30 g
塩	小さじ2/3

【B】

オリーブオイル	大さじ1/2
ドライイースト	3 g
砂糖	小さじ1/3
ぬるま湯	70cc

1

Bを混ぜ合わせ発酵させる。

※10分位すると泡が出てくる。ぬるま湯で湯せんにかけると発酵が早い。

ただし、60°以上は菌が死んでしまうに注意

2

AとBをこね合わせ、ひとまとまりになったらオリーブオイル大さじ1/2を加え、滑らかになるまでこねる。

※生地がかたくまとまりにくければ、ぬるま湯を少し入れて、こねると良い。

3

②を丸めて、生地が2倍程度に膨らむまで40分間発酵させる。

4

生地が2倍に膨らんだら分け、丸めて15分間休ませる。

5

24 cm 丸（かなり薄く）にのばし、フォークでピケし、オリーブオイルを塗る。

6

好みのトッピングをし、200℃で予熱をしておいたオーブンに入れ8～10分程度焼く。（様子を見ながら）