

ほたてピザ

材料

薄力粉	55 g	}	生地
強力粉	83 g		
ドライイースト	15 g		
サラダ油	小さじ 1		
塩	小さじ 1/2		
ぬるま湯	55ml		

ほたて	8 個
玉ねぎ	1/4 個
ピーマン	1 個
ピザ用チーズ	150 g
マッシュルーム	2 個
ベビーリーフ	適量

調味料

ピザソース	大さじ 5
-------	-------

作り方

- ① ボウルに生地の材料を入れ、ぬるま湯を加えながら生地を練っていきます。ひとまとまりになったら、ラップをかけて 15 分寝かせます。
- ② ほたてと玉ねぎ、マッシュルームはスライスし、ピーマンは輪切りにしておきます。
- ③ 生地が 15 分経って発酵したら、丸く薄くのばしていき直径 20 cm くらいにしていけます。ピザソースを塗り広げ、チーズを散りばめ、②を乗せ、180°Cのオーブンで 7 分焼きます。



- ④ 焼きあがったピザをカットして、ベビーリーフを散りばめたら完成です。