



おうちで作るピザ生地でイタリアンパーティーに！

マルゲリータピザ

材料	22cm 皿 (3 枚分) 26cm 皿 (2 枚分)
<ピザ生地>	
薄力粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ 1/2(2g)
塩	小さじ 1/3
オリーブ油	大さじ 1
水	60ml
<トッピング>生地 2 枚分	
トマト	1 個
トマトジュース	大さじ 2
モッツアレラチーズ	1 個(100g)
オリーブ油	適量
バジル	適量

作り方

(下準備)

トマトは小さめの乱切りにし、トマトジュースを絡めておく。モッツアレラチーズは1cm幅に切る。

- 1 薄力粉とベーキングパウダーと塩を混ぜ合わせておく。ボウルに入れて水とオリーブ油を加えて4~5分こねる。26cm皿用は2等分、22cm皿用は3等分して10分程おく。
- 2 まな板の上に取り出し丸くのぼす。本体の上のせ、底面より少し大きくのぼす。
※打ち粉をする場合は強力粉を使用。
- 3 本体を弱火に3分かけて生地の底面を焼く。火を止めてトッピングのオリーブ油を生地の上に回しかける。下準備しておいたトマトとチーズをのせる。(トマトとチーズの量/22cm皿は3枚分なので1/3量)(26cm皿は2枚分なので半量)
- 4 250℃に温めたオープン又はオーブントースターでチーズが溶けるまで焼く。取り出してバジルをのせる。