

糸島特産野菜のピザ



◇◇◇材料(2人分)◇◇◇

《生地》

- ・強力粉 100 g
- ・ドライイースト 3 g
- ・砂糖 6 g
- ・マーガリン 10 g
- ・ぬるま湯 60 cc
- ・打ち粉用強力粉 適量

《具》

- ・ベーコン
- ・スナップエンドウ
- ・玉ねぎ
- ・アスパラ
- ・パプリカ
- ・ピザ用チーズ 50 g
- ・ケチャップ 大さじ2

◇◇◇作 り 方◇◇◇

- 1) 丈夫なビニール袋に強力粉・ドライイースト・砂糖を入れ口を押さえ、10回くらいポンポンと振り混ぜる。
- 2) マーガリンとぬるま湯を入れ、口を押さえながら5分間袋の上からこねる。終わったら口を軽くしばり20分~30分室温に置いておく。
- 3) ベーコンと野菜は切る。
- 4) 2の生地が大きくふくらんだら2等分にして、打ち粉をしたクッキングシートの上で円形にのばす。のばしたらケチャップをぬり具をのせて、フライパンに入れ中火で10分又はトレイにのせてオーブントースターで10分焼く。

