

みんなで作る

ピザ PIZZA



好きなものも入れてトッピングしちゃおう♡

材料

直径20cm
4枚分

- 強力粉 200g
- 薄力粉 100g
- 砂糖 6g
- 塩 6g
- オリーブオイル 20g
- 水 190cc



ピザソース
ピザ用チーズ

好きな具 (ベーコン、玉ねぎ、パンコ、オリーブ etc...)



作り方

- ① ボールに生地の材料(♡)を入れて混ぜ合わせ、まとまってきたらよくこねる
- ② 表面がなめらかになったら丸めてボールに入れラップをかけて約60分おかせろ
- ③ 4等分に丸く伸ばす
- ④ ピザソースをぬり、好きな具とチーズをのせて250℃のオーブンで9~14分こんがりと色づくまで焼く



「トッピング」
「チーズ」
「デザートピザ」
*マシュマロも!!