



気まぐれピッツァ

[材料 4人分]

■ピザ生地

強力粉 140g

薄力粉 60g

ドライイースト 小さじ2

砂糖 小さじ2

塩 小さじ2

オリーブオイル 小さじ2

ドライハーブ 大さじ2

ぬるま湯 (40℃) 100-120ml

打ち粉 適量

※ドライハーブはお好みで、タイム、ローズマリーやオレガノなど。

■トッピング A

トマト (スライス) 1個

ピーマン (スライス) 1個

オクラ (縦半分に切る) 2本

赤タマネギ (スライス) 1/4個

マッシュルーム (スライス) 5個

サラミ 8枚

ソーセージ (縦半分に切る) 4本

トマトピューレ 適量

とろけるチーズ 適量

バジル 適量

[作り方]

1. ボウルに強力粉 (100g)、ドライイースト、砂糖、ぬるま湯を入れよく混ぜあわせ 5 分ほど置く。
2. 強力粉 (40g)、薄力粉、ドライハーブ、オリーブオイル、塩を加え混ぜあわせる。
3. 打ち粉をしながら、台の上で 20 分程こねる。
4. ラップをし 30 分程発酵させ、ガス抜きをして、さらに 20 分休ませる。

[仕上げ]

1. 生地をのばし、トマトピューレを塗る。
2. トッピング A とチーズをのせ 240℃に温めたオーブンで 8 分焼く。
さらにグリルやトースターで焼き目をつける。
3. お好みでバジルをトッピングする。