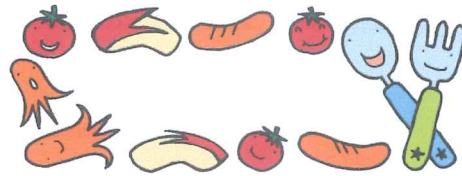


ホットプレートピザ



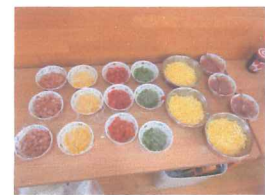
<材料> 1枚分(ホットプレート)

生地

- ・ 強力粉 250g
- ・ ドライイースト 大さじ1
- ・ 砂糖 小さじ1
- ・ 塩 小さじ 1/2
- ・ めるま湯(45℃~50℃) 150cc
- ・ バターかオリーブ油 50g

トッピング材料

- ・ ミートソース・ピザソース
- ・ 玉ねぎ・ピーマン・ウインナー
- ・ トマト・コーン・ピザ用チーズ



<作り方>

- ① 生地材料すべてをビニール袋(ボール)に入れ混ぜもむ。
- ② 袋(ボール)ごと 50℃ぐらいのお湯に入れ倍ふくらむまで待つ(20分ぐらい)
- ③ ホットプレートの上で生地をのばす。(薄く平らにしましょう。棒などつかってもよい。ミートソースやピザソースをぬる。)
- ④ 好みの具、チーズをのせる。
- ⑤ 140℃以下でセット。30分ぐらい焼く

※ 子供達と一緒に楽しく作り、お昼に頂きました。(おみれ保育園でやっています。)

