

お手軽ピザ (3~4人分)

▷強力粉	300g	▷ピザソース	1本
▷ベーキングパウダー	大さじ1	▷生ハム	1パック
▷塩	少々	▷ズッキーニ	1本
▷水	200cc	▷モッツァレラチーズ	1袋
▷エキストラバージン オリーブオイル	80~100cc	▷ピザ用チーズ	200g

作り方

- 1 ボウルに1~3の材料を入れ、水を数回に分けて入れ、よく混ぜる。オリーブオイルをまず80cc入れて、更に混ぜ少しずつ追加しながら生地が耳たぶより少し柔らかめになるまで混ぜる。
- 2 調理台をきれいにしてから、全体に強力粉をふり、ボウルから出した生地を半分に分ける。
- 3 オープン皿にオリーブオイルを塗っておく。
- 4 それぞれの生地を綿棒で長方形にオープン皿の大きさまで伸ばす。
- 5 2名で生地の両端を持って、オープン皿にしきつめる。フォークで全体にピケをする。
用語：ピケ 生地に、全体にむらなく細かい穴をあけること。
- 6 ピザソースを塗って、輪切りにしたズッキーニを並べ、次に生ハム、手でちぎったモッツァレラチーズを乗せる。
- 7 ピザ用チーズも乗せ、300度に予熱したオーブンで7分~8分焼く。
- 8 三角形に切り分け皿に入れる。



できあがりです。召し上がってください。

