

ピザ

【材料21cmパイ皿5枚】

強力粉	150g
薄力粉	150g
イースト	3g
砂糖	9g
塩	4, 5g
オリーブオイル	9g
水	180g



【フィーリング】

ピーマン	5個
ゆで卵	5個
<small>(マヨネーズと塩・胡椒であえる。)</small>	
ベーコン	5枚
ピザソース	160g
ミックスチーズ	300g
たまねぎ	1個
コーン	2袋
シーチキン	1缶
マッシュルーム缶	1缶

【作り方】

- 1 粉をボールに合せて仕込み水の温度を測り、15分ニーディングする。
- 2 100gを5個分割し丸めてベンチタイム20分する。
- 3 裏面を手で軽く押さえ、麺棒でパイ皿の側面の大きさに伸ばす。
- 4 パイ皿に生地を乗せて、フィーリング材料をトッピングします。
- 5 170～180℃のオーブンで12～15分焼きます。

【POINTO】

*トッピングはお好みで！

*生地を170℃で7～8分焼いて冷凍保存することができます。

