

# ピザ(パン生地)

加熱時間の  
目安  
**約26分**  
発酵時間  
は除く

## [材料(直径24cmのピザ1枚分)]

- (A) 小麦粉(強力粉)……………100g  
小麦粉(薄力粉)……………50g  
砂糖……………大さじ1(約9g)  
塩……………小さじ2/3(約2g)  
ドライイースト(顆粒状で予備発酵不要の物)……………小さじ2/3(約2g)  
ぬるま湯……………90~95ml  
オリーブ油……………大さじ1(約13g)  
ピザソース(市販の物)……………適量  
玉ねぎ(薄切り)……………大1/4個(約75g)  
ベーコン(たんざく切り)……………50g  
サラミソーセージ(薄切り)……………8枚  
ピーマン(輪切り)……………2個  
マッシュルーム(缶詰、薄切り)……………小1/2缶(約13g)  
スタッフトオリーブ(薄切り)……………4個  
ナチュラルチーズ(細かくきざんだ物)……………100g  
塩、こしょう……………各少々
- (B)

## [作りかた]

1. 下記、「生地作りかた」を参照して生地を作る。
2. 丸めた生地を直径24cmくらいの円形にのばして、オーブンシートにのせ、生地の全体にフォークで穴を開け、ピザソースを塗り(B)をのせ塩、こしょうをしチーズとオリーブを全体に散らす。
3. テーブルプレートを取り外し空の黒皿を中段に入れ [料理集から](#) ▶ [調理分類](#) ▶ [パン・ピザ・トースト](#) ▶ [ピザ\(パン生地\)](#) に設定してスタートし予熱する。
4. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意し、厚めの乾いたふきんやお手持ちのオーブン用手袋を使って黒皿をドアの上に取り出す。
5. 2をオーブンシートごと黒皿にのせ、中段に入れて焼く。

## 生地の作り方

- ① 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする。
- ② ポリ袋(市販)に(A)とドライイーストを入れて混ぜ合わせる。
- ③ ②にぬるま湯とオリーブ油を入れて5分間こねる。(材料が2倍のときは約8分間こねる)この時、ポリ袋に少し空気を入れて口を閉じると、簡単に両手でこねることができる。
- ④ ③を加熱室底面にセットしたテーブルプレートの中央にのせ [レンジ](#) [スチームレンジ\(発酵\)](#) [発酵30W](#) [約10分](#) で一次発酵させる。
- ⑤ のし台に少し打ち粉(強力粉・分量外)をして、袋から取り出す。
- ⑥ 生地をかるく押して中のガスを抜き、丸める。