



使用付属品

ピザ



火力の目安
中

材料（直径約22cm1枚分）

ピザ生地	1枚分
ピザソース（市販のもの）	適量
A 玉ねぎ（薄切り）	30g
ベーコン（短冊切り）	30g
サラミソーセージ（薄切り）	8枚
ピーマン（輪切り）	小1個
マッシュルーム缶（スライス）	25g
オリーブ（薄切り）	4個
ナチュラルチーズ（細かく刻んだもの）	80g
塩・こしょう	各適量
オリーブ油	適量

作り方

1. ピザ生地をオリーブ油を塗ったアルミホイルにのせ、アルミホイルを生地にそって折り曲げる。
2. 生地にピザソースを塗り、**A**を並べ、軽く塩、こしょうをしてオリーブとチーズを散らす。
3. **2**を平皿にのせ、メニューの「ピザ」「中」を選び、「スタート」ボタンを押し、焼く。

ピザ生地の作りかた

材料（1枚分）

A 薄力粉	30g
強力粉	70g
砂糖	大さじ1弱
塩	小さじ1/3
ドライイースト（顆粒状で予備発酵不要のもの）	小さじ2/3

B ぬるま湯（約40℃）	60mL
オリーブ油	大さじ1弱

打ち粉用強力粉 適量

1. ポリ袋に**A**を入れて混ぜ合わせ、**B**を加えてポリ袋の口を閉じ、ふって粉と水分をよく混ぜ合わせ、約8分間よくこねる。（このとき、ポリ袋に少し空気を入れて口を閉じると、簡単にこねることができる）
2. 粉の固まりがなくなり、生地が袋から離れて1つになったら、そのまま室温で一次発酵させる。（1.2～1.5倍になるのが目安）
3. 生地を袋から出して、打ち粉をしたのし台にのせる。生地を軽く押して中のガスを抜き、丸めて乾かないようにラップをかけて約10分休ませる。（ベンチタイム）
4. 丸めた生地を直径約22cmの円形にのばす。生地全体にフォークで穴を開ける。