

IH+グリル調理 ホットケーキミックスで簡単ピザ



IHヒーター

火力の目安
弱火

使用フライパン



手動オープン

設定温度の目安
180℃

材料（直径21cm1枚分）

A	ホットケーキミックス	150g
	塩	少々

B	オリーブ油	大さじ1
	水	50mL

C	玉ねぎ（薄切り）	30g
	ウインナー（輪切り）	30g
	コーン	30g
	ピーマン（輪切り）	小1個

	ピザソース	適量
	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

作り方

1. ポリ袋に**A**を入れ混ぜ合わせ、**B**を加えて少し空気を入れポリ袋の口を閉じ、ふって粉と水分をよく混ぜ合わせ、約5分間こねる。
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、袋から出して丸め、打ち粉をしたのし台にのせ、生地を約21cmの円形にのばす。
3. のばした生地をフライパンにのせ、ピザソースを塗り、**C**を並べ、チーズを散らし、塩、こしょうをする。
4. **3**をIHヒーターの中央に置き、「弱火」で約3～5分焼く。
5. グリルドアを開き、**4**のフライパンを皿受けの中央に置き、取っ手を外して、メニューの「手動オープン」「180℃」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約15～20分焼く。

●取扱説明書に記載したメニューと設定が異なる場合があります。