

# 手作りピザ レシピ

## 【材料】

〈ピザ生地〉 約3玉分

### A

強力粉	160g
薄力粉	150g
塩	7.5g

### B

イースト	7g
砂糖	2g
オリーブオイル	2g
ぬるま湯	200cc

〈具材〉

チーズ	50g
ピザソース	30cc
バジル、ベーコン、サラミ、エビ、シメジ等	

## 【作り方】

〈ピザ生地〉

- ① 材料Bをすべて合わせて、15分程度おく。
- ② 材料Aの強力粉と薄力粉を混ぜ、①を入れてへらで混ぜ合わせ15分ほど休ませる。
- ③ ②に塩を入れこねていく。(全体が滑らかになるまで) 塩が固まらないように注意する。
- ④ ③を1時間発酵させ、分割して冷蔵庫に入れ8時間発酵させる。(約倍の大きさまで発酵させる)
- ⑤ ④を常温に30分ほどおいてのぼしていく。(打ち粉はなるべく少なくする)

〈焼き方〉

広げたピザ生地にピザソースを塗り、チーズをのせて具をのせオリーブオイルをまわしかける。

300℃のオーブンで約5分ほど(200℃で8~10分)焼き上げる。

