

# 簡単ピザ

(直径 25 cmの台 2 枚分)

ゆるめにつくった生地を使うので、  
麺棒でのす手間がかかりません。  
薄くカリッと焼いたり、厚くふんわり仕上げたり。

## <台>

薄力粉	300 g(ふるっておく)
ドライイースト	大 1
砂糖	大 1/2
塩	小 1
牛乳	1 C
ぬるま湯	1/2 C

1. ボールに粉、イースト、砂糖、塩を入れて混ぜる。
2. 牛乳とぬるま湯を加えて混ぜる。
3. ビニール袋に入れ、あたたかい場所に置いて 15~30 分、表面がふっくらするまで発酵させる。

## <トッピング>

ピザソース	大 6
溶けるチーズ	200 g
玉ねぎ	中 1/2 個 薄切り
ピーマン	2 個 輪切り
ベーコン	150 g 1cm 幅に切る

1. オープンシートを敷いた天板に生地を玉杓子ですくって丸く広げる。
2. 表面にピザソースを塗り、チーズ、玉ねぎ、ピーマン、ベーコンをのせる。
3. 180~200℃のオーブンで 15~20 分焼く。

## <ピザソース>

オリーブオイル	大 3
赤唐辛子 (種をとる)	小 1 本
ニンニク (みじん切り)	1 片
トマト水煮缶	1 缶 (400g)
ローリエ	1 枚
オレガノ (乾燥)	小 1
バジル (乾燥)	小 1/2
塩	小 1 弱
胡椒	少々

1. オリーブオイルで赤唐辛子とニンニクを炒めて香りを出す。
2. トマトの水煮とローリエを加え、まぜながら 2~3 分煮る。
3. オレガノ、バジル、塩、胡椒を加えて火を止める。

## <トッピングいろいろ>

- ・ハム+玉ねぎ+マヨネーズ
- ・ツナ+コーン+マヨネーズ
- ・ポテトサラダ

## <一人分ずつ小さく焼いても>

- ・生地を厚めに流し (紙のカップを利用してよい) 真ん中に具をのせて焼く。具は、のせすぎると生地がしずんでしまうので水分をきって少量のせるのがコツ。

## レシピの表示

大・・・大さじ      小・・・小さじ

—2003 年 婦人之友より—