

☆簡単もちもちピザ☆（ミニサイズ6枚分）

《材料》

強力粉	200g	ドライイースト	5g
薄力粉	25g	お湯	150mℓ
砂糖	10g	オリーブオイル	大さじ1

- ① ボウルにピザ生地材料をすべて入れ、
1つにまとめる



- ② 生地を6つに分けまとめ、暖かい場所で
15分放置する



- ③ 醗酵中に、ピザソース作り・ピザの具
（ベーコン、ミニトマトetc）を切る



- ④ クッキングシートに打ち粉をして、
ピザ生地を好きな形に作る



- ⑤ 生地全体に、ピザソースを塗って
具を乗せる



- ⑥ 200度のオーブンで焼く

