

ビニール袋でピザ作り レシピ

材料

強力粉	220g
ドライイースト	4g
砂糖	20g
塩	3g
オリーブオイル	25g
水	130g



- ① 強力粉・塩・砂糖・イーストをポリ袋に入れます。
- ② ①袋の口をしぼって材料が良く混ざるようにフリフリします。
- ③ 良く混ざったら、粉の中央に水（ぬるま湯40°程度）とオリーブオイルを入れます。
- ④ ポリ袋の上から体重をかけてこねる（ひとまとめになるようにこねる 15分ほど）
- ⑤ 袋に生地がくっつかなくなったら完成。きれいに丸めて休まします。 （ねかせて発酵させる）
※生地がくっつく場合は強力粉を少しづつ加えて調整する。
- ⑥ 具材の準備をします。 ウインナー、チーズ・卵・ピーマン等
- ⑦ 生地をポリ袋から取り出し伸ばす。2つに分けて1つはビニール袋の中に置いておく
- ⑧ 台に打ち粉をして麺棒で円形にのばしフォークで全体をピケ（穴開ける）します。
- ⑨ pizaソースを塗り自由にトッピングをのせます。
- ⑩ オーブン210° 15分～20分焼きます。