

*** いろいろクリスピーピッツァ ***

<材料> 6人分

○ピッツァ生地

A=強力粉300g+薄力粉30g+ベーキングパウダー小さじ1/2+油大さじ1+塩少々
水150ml~

○トッピング

写真のA=玉葱 1/4 ・ベーコン1枚 ・シーフードミックス100g
ピザチーズ100g ・ピザソース大さじ5

写真のB=トマト1個 ・ベビーリーフ(またはルッコラ) 1/2パック
モッツアレラチーズ60g ・塩・油

写真のC=バナナ 1/2本 ・パイナップル1枚 ・カマンベールチーズ 1/3箱分 ・はちみつ

<作り方>

1. ボウルにAを入れ丸くまぜて、水を入れて練り混ぜ
ビニール袋に入れて、ぬるま湯につけてやすませる。
2. ①を3つに分けて薄く伸ばす。
3. 写真のAはピザソースを薄く塗って玉葱・ベーコン・
シーフードミックス・ピザチーズをのせて220度で焼く。
4. 写真のBは生地に油を塗り、塩をふり、トマト・モッツ
アレラチーズをのせて220度で焼き、ベビーリーフ
(またはルッコラ)を散らす。
5. 写真のCは生地にバナナ・パイナップル・カマンベール
チーズをのせて220度で焼き、仕上げにはちみつをかける。

