

サクサクもちり 피자

(Crispy tight pizza)

レシピの紹介

普通のピザに比べまわりはサクサク、パリッとした食感を味わうことができます。さらに、中の生地は米粉とアルファ化米粉を使用しているため、モチモチとした食感を楽しむことができます。

また、具材を変えることでアレンジが効くレシピなので、様々なバリエーションで味わうことができます。

○所要時間(90分)

○材料(4人分)

アルファ化米粉	10g
ベータ米粉	120g
ドライイースト	3g
ぬるま湯	大さじ 1
水	70ml
オリーブオイル	大さじ 1/2
塩	小さじ 1
玉ねぎ	1/4 個
ピーマン	1/2 個
ベーコン	2 枚
油(野菜を炒める用)	小さじ 1
ケチャップ	20g
チーズ	50g

○作り方

1. イーストを発酵させるため、ボウルにぬるま湯を入れ10分置く。
2. アルファ化米粉とベータ米粉を振るう。発酵させたイーストを加え、ホイッパーで混ぜる。
3. 水・オリーブオイルを加えながらゴムベラで混ぜる。粉っぽさがなくなるまで手でこねる。
4. 生地がまとまってきたら塩を加え手でこねる。打ち付けては折りたたむ動作を生地がなめらかになるまで繰り返し行う。
5. レンジで100W 約1分半、または発酵機能を利用する。(耐熱容器に入れふんわりラップをかける。
6. 常温で約15分間発酵させる
7. 玉ねぎは薄くスライス、ピーマンは輪切り、ベーコンは1cm幅に切る。玉ねぎのみフライパンで中火にかけしんなりとするまで炒める。
8. 生地を麺棒で0.5cmほどの薄さに円形に伸ばす。
9. ケチャップを生地に塗り、玉ねぎ・ベーコン・チーズ・ピーマンの順で載せる。
10. 予め210度に熱しておいたオーブンで10~15分間焼く。

