

# アルファ化 PIZZA

## (Amorphous pizza)

### レシピの紹介

アルファ化米粉の粘り気をいかしてピザ生地を作ってみました。ピザ生地を薄く伸ばすことができるので、パリパリで香ばしくフライパンで焼きあげることで家庭でも手軽に作ることができます。

### ○所要時間(60分)

### ○材料(4人分)

#### 【生地】

|           |        |
|-----------|--------|
| アルファ化米粉   | 50g    |
| ベータ米粉     | 100g   |
| 砂糖        | 小さじ1   |
| 塩         | ひとつまみ  |
| ベーキングパウダー | 小さじ1/2 |
| 水         | 100g   |
| オリーブオイル   | 小さじ1   |

#### 【具材】

|        |        |
|--------|--------|
| ベーコン   | 50g    |
| 玉ねぎ    | 1/4カット |
| ピーマン   | 1個     |
| 溶けるチーズ | 150g   |

#### 【ピザソース】

|          |     |
|----------|-----|
| トマトケチャップ | 50g |
| マヨネーズ    | 10g |
| チューブにんにく | 3g  |
| オリーブオイル  | 5g  |

#### 【焼き用】

|         |     |
|---------|-----|
| オリーブオイル | 20g |
|---------|-----|

## ○作り方

1. 生地をボウルに入れ、よく混ぜ合わせ生地をまとめ、2等分してラップに包んで20分ほど寝かせる。
2. 玉ねぎを薄くスライスして、電子レンジで加熱する。ベーコンは短冊切りにし、ピーマンは輪切りにする。
3. ボウルに、ピザソースの材料を入れて混ぜ合わせる。
4. 1の生地を丸めてクッキングシートの上に乗せ、手のひらで丸くし、上からクッキングシートを被せて麺棒を使って、1～2mmの厚さになるまでのばす。
5. フライパンに薄くオリーブオイルをひき、ピザ生地を弱火で焼く。
6. 半面が焼けたら、いったん火を止めて生地をひっくり返し、ピザソースをぬってから玉ねぎ、ベーコン、ピーマン、チーズをのせる。生地の外側にも少しチーズをちらしておく。
7. 蓋をして弱火で7分ほど焼いて1枚目完成。同様に2枚目を焼く。

