

●お楽しみメニュー 特別な日やデザートが食べたいときに作ってみましょう♪

## 1. 簡単ピザ



### ●材料 (1人分)

生地	薄力粉	30g	ピザソース	20g
	強力粉	50g	玉ねぎ	15g
	ドライイースト	小さじ1	ピーマン	10g
	サラダ油	小さじ1弱	ミニトマト	2個
	ぬるま湯	50cc	ベーコン	20g
	塩	小さじ1/3	ピザ用チーズ	20g

\*ビニール袋

### ●作り方

1 ピザ生地の材料を全部ビニール袋に入れて混ぜる。はじめはベタベタしているけどだんだんまとまってくる。

ビニール袋にときどき空気を入れてこねましょう。  
ビニール袋を2枚かさねると、穴があいても大丈夫。

2 よくこねてひとまとまりにする。(時間がある時は生地を30分程休める)

3 クッキングシートの上に出し、生地を丸くのばす。ふちをやや厚めにしておくと具がのせやすい。

4 ピザソースをぬって好みの具をのせる。220℃のオーブンで15分ほど焼く。