

## 本格野菜ピザ

材料 (4人分)

### ■生地

- A
- 強力粉・・・250g
  - 薄力粉・・・250g
  - 塩・・・15g
  - インスタントドライイースト・・・10g
  - 水・・・275g
  - オリーブオイル・・・10g
  - 大葉・・・5枚
  - 白ゴマ・・・30g

### ■トッピング

- ピザソース・・・220g
- サラダセット・・・360g
- オリーブオイル・・・少々
- 粉チーズ・・・120g
- プチトマト・・・12個
- ドレッシング・・・少々
- シュレドチーズ (溶けるチーズ)・・・220g
- キムチ・・・80g
- マヨネーズ・・・40g
- 刻み海苔・・・少々

販売中

道の駅しもつけ「さらだせっと」



## 作り方

※オーブンは 230℃に設定し温めておく

### 1 生地づくり・発酵

- ・ボールに A を入れ混ぜ合わせる。
- ・生地がまとまってきたら、ボールから出して台の上でこねる。【こね上げ温度：26℃】
- ・台に数回たたきつけ手前から奥へと折り込む。生地が滑らかになるまで繰り返す。
- ・大葉、白ごまを加え、生地に馴染むまでスケッパーを使い切って、丸めるの作業を繰り返す。
- ・ボウルに生地を入れ、ラップをして発酵させる。【一次発酵：30分】
- ・生地が約2倍に膨らんだら、ガス抜きをする。指の跡がそのまま残れば発酵終了。

### 2 生地の切り分け

- ・生地を計量し、スケッパーを使い切り分ける。小：50g×12個 大：200g×1個
- ・切り分けた生地は丸め、乾燥しないように布巾をかけて休ませる。【ベンチタイム：10分】

### 3 成形

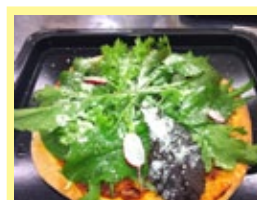
- ・生地を軽く手で押さえて平らにし、めん棒をあてていく。

### 4 トッピング

- ・生地の上にピザソースを塗る。
- 小：キムチ、マヨネーズ、シュレドチーズをのせる。
- 大：シュレドチーズをのせる。

### 5 焼き上げ

- ・温めておいたオーブンに生地を入れ、焼成する。【230℃・10分】
- ・焼きあがったらオーブンから出し、網などの上で冷やす。
- 小：刻み海苔をのせたら完成
- 大：サラダセット、プチトマトをのせ、粉チーズ、オリーブオイル、ドレッシングをかけたら完成。



- ★おすすめアレンジ
- サラダほうれん草・・・360g
  - 揚げ玉・・・少々
  - カリカリベーコン・・・少々
  - ドレッシング・・・少々

