



本日使用した食材は「道の駅しもつけ」にて購入することができます。(一部を除く)



コカ(スペイン風ピザ)

材料(4人分)

- 強力粉・・・250g
- ドライイースト・・・10g
- オリーブオイル・・・適量
- 水(ぬるま湯)・・・150ml
- 砂糖・・・5g
- 塩・・・2.5g
- 好きな具材・・・適量

作り方

- ぬるま湯にドライイーストと砂糖を振り入れ、軽くかき混ぜる。
- ボウルに強力粉と塩を入れて、その中央を凹ませて、そこにオリーブオイルと水を注いで箸でかき混ぜる。
- 全体に水分が行きわたったら、あとは手を使ってまとめ、ざっとまとまったらラップをかけて30分から1時間ほど置く。
- 時間がたってふくらんできたら、生地を台の上に出してまとめ、5～7等分する。(お好みの大きさにします。)
- 好きな具材をトッピングしてオリーブ油を回しかけ、250℃のオーブンで10～15分焼く。
焼き色がついたら出来上がり。



本日使用した食材は「道の駅しもつけ」にて購入することができます。(一部を除く)



グレープサングリア

ざいりょう にんぶん
■材料(4人分)

グレープジュース・・・800ml

す くだもの てきりょう
好きな果物・・・適量

つく かた
■作り方

- くだもの
1. 果物をカットする。
- ようき い
2. 果物とグレープジュースを容器に入れる。
- れいぞうこ じかん ひ こおり つめ
3. 冷蔵庫で1時間ほど冷やす、もしくは氷を入れて冷たくしていただく。