

フライパンピザ



🍷 材料 (直径20cm 2枚分)

- ・薄力粉 200g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1/2
- ・砂糖 小さじ1/2
- ・サラダ油 大さじ1/2
- ・ぬるま湯 (40℃程度) 100ml
- ・ピザ用チーズ 50g程度
- ・お好みの具材 下記参照
- ・バジルソース (あれば) 適量

🌸 各味ごとの具材の分量 (上の材料に作りたい味の分量を追加してね)

王道！マルゲリータ

- ・ミニトマト 8コ
- ・バジル 16枚
- ・モツアレチーズ 100g
- ・ピザソース 適量

マイルド☆ツナマヨコーン

- ・ツナ 1缶
- ・コーン 大さじ2
- ・マヨネーズ 大さじ4
- ・玉ねぎ 1コ
- ・じゃがいも 2コ

和風🌸もちベーコン

- ・ベーコン 4~5枚
- ・しゃぶしゃぶもち 4枚
- ・刻みのり 適量
- ・しょうゆ 大さじ2
- ・マヨネーズ 大さじ4

※各味ごとに少しずつ作り方が変わります。上の材料の囲みの色（赤・黄色・ピンク色）と合わせて、作り方のところどころに注意書きが書いてあるので、よく読んでね！

🍴 使う道具

フライパン・フライ返し・まな板・包丁・ボウル・クッキングシート・麺棒・計量カップ・計量スプーン・クッキングスケール・サランラップ

🍴 作り方

- ① ボウルに薄力粉・ベーキングパウダー・砂糖・サラダ油を入れ、少しずつぬるま湯を入れながら耳たぶくらいの固さになるまでこねる

ポイント

粉っぽさがなくなるまでこねてね！

最初は生地がベタつくけどだんだんまとまってくるので、薄力粉を追加したりしないようにしてね。



- ② 耳たぶくらいの固さになってから、さらに2～3分こねる

ポイント

●ここでこねが足りないと粉っぽくて固い生地になってしまうよ！

しっかり力を入れてこねよう☆

●こね終わった生地は丸めてサランラップで包んでおくこと！そのまま乾燥してカピカピになってしまうよ！



③ 作りたい味の具材の準備をする

- ミニトマトを半分にカットする。(皮が気になるならむいてもOK)
- モツアレチーズを一口大にカットする

- ジャガイモと玉ねぎの皮をむいて、ジャガイモは細切り、玉ねぎは粗みじん切りにして炒める
- ボウルにツナとコーン、マヨネーズを入れよく混ぜ合わせる

- ベーコンを幅1.5cmにカットする。
- しょうゆとマヨネーズをよく混ぜ合わせる

④ 生地を2等分して丸めクッキングシートの上に置き、だいたい直径20cmくらいになるように、麺棒で丸く薄く均等にのばす。

ポイント

- 2等分してのばす時、後にのばす方の生地は乾燥しないようサララップで包んでおくこと！そのまま乾燥してカピカピになってしまうよ。
- 丸くのばす時は真ん中が分厚くふちが薄くなりがち。厚みに差があると焼いたときムラができてしまうので、のばしたあと生地に触って厚みに差がないかチェックしてみてね



⑤ ④の生地を2つとも伸ばしたら、③で用意した具材を上のにせる

- 1 ピザソースを塗る
- 2 ミニトマト・モツアレチーズをのせる
- 3 ピザ用チーズを全体にまぶす
- 4 バジルをのせる

- 1 ジャガイモ・玉ねぎをのせる
- 2 ピザ用チーズを全体にまぶす
- 3 ツナマヨコーンをのせる

- 1 しょうゆマヨを塗る
- 2 ベーコンをのせる
- 3 もちをのせる
- 4 ピザ用チーズを全体にまぶす
- 5 刻みのりをのせる

- ⑥ クッキングシートごとピザをフライパンに乗せ、ふたをして弱火で4～5分
焼く

ポイント

- 必ず弱火で焼いてね！火が強すぎると生地が固くなってしまうよ！
- 焼きすぎに注意！焼く時は、時間を参考にしつつ、フライ返しで生地を持ち上げて焼き具合を見たり、チーズのとろけ具合を見て焼いてね



- ⑦ クッキングシートごと取り出し、切り分けたらできあがり☆

ちょっとアレンジ

- ★他にも自分の好きな具材を使って自分好みのピザをつくるのもいいかも(*´▽`*)
- ★フルーツや生クリーム・はちみつなど甘い具材をのせてデザートピザにしてもおいしいよ！

