

ピザ生地

～お好みの具をのせてオリジナルピザを作ろう♪～

【材料】・小麦粉 200 g ・砂糖 10 g ・オリーブ油 10 g
 ・塩 1 g ・ドライイースト 4 g ・ぬるま湯 適量

【作り方】

- ① ボウルに、ぬるま湯以外の材料を入れる。（ドライイーストと塩は離して入れておく）
ぬるま湯を少しずつ加えて、生地がまとまるまで捏ねる
※ぬるま湯は大体 100～150 ml くらい、季節によっても変わります
粉っぽさが無くなり、生地の表面が滑らかになるまで捏ねる
そんなに一生懸命捏ねなくても綺麗にまとまればOKです！
- ② 生地を一つに丸め、ラップをかけて温かい場所で 1.5～2 倍の大きさになるまで発酵させる
（夏は 1 時間、冬は 2～3 時間ほど。この間にトッピングの準備をするとスムーズです）
- ③ オープンシートに生地を伸ばし、お好みの具材をのせて 200℃のオーブンで焼いて完成です。
焼き時間は、ご家庭のオーブンに合わせて調節してください。