

## 米粉ピザ

### ■ 材料（2枚分）

#### 【ピザ生地】

|            |        |
|------------|--------|
| 米粉         | 120 g  |
| 強力粉        | 30 g   |
| 砂糖         | 10 g   |
| 食塩         | 3 g    |
| スキムミルク     | 5 g    |
| ドライイースト    | 3 g    |
| ぬるま湯       | 120 cc |
| 溶かしバター（無塩） | 10 g   |

#### 【具材】

|        |      |
|--------|------|
| ベーコン   | 50 g |
| ピーマン   | 25 g |
| たまねぎ   | 50 g |
| プチトマト  | 適宜   |
| エリンギ   | 適宜   |
| ピザ用チーズ | 50 g |
| ピザソース  | 50 g |
| サラダ油   | 少々   |

### ■ 作り方

- (1) 米粉、強力粉、砂糖、食塩、スキムミルク、ドライイーストを混ぜ合わせ、お湯を少しずつ加えながら手でこねます。途中、溶かしバターを加え、さらに手のひらを使いよくこね、ある程度まとまり滑らかでしっとりとなったら軽く丸めて発酵させます。（発酵は約1時間）
- (2) 具材のベーコン、ピーマン、たまねぎ等をお好みの、大きさにきります。
- (3) ピザ生地をのせるアルミ箱（皿等）にサラダ油を塗っておきます。
- (4) サラダ油を薄く塗ったアルミ箱（皿等）に1の生地を厚み5ミリ程度に伸ばします。（生地150gで25センチ程度が目安です。）
- (5) (4)にピザソース（ケチャップ可）適量を薄くのばし、その上に(2)の具材をトッピングします。最後にピザ用チーズをのせます。
- (6) あとは、オーブンで焦げ目がつくまで焼いたら、出来上がりです。