



## No.12 手づくり生地のピザ



### 基本のピザ生地



#### 材料 (18cmのもの3枚分)

- 強力粉……………200g
- ドライイースト……………小さじ1
- 砂糖……………小さじ2
- 塩……………小さじ1/2
- オリーブオイル……………大さじ1
- めるま湯……………140ml
- 打ち粉 (強力粉)……………適量

1.



ボウルにドライイースト、砂糖、塩、オリーブオイル、めるま湯を入れて混ぜる。

2.



強力粉の半量を加えて混ぜ、混ぜたら残りの強力粉を加えてさらに混ぜる。この時点でダマが残っていてもOK。

3.



生地がまとまったら台の上に出し、3〜5分ほどこねる。生地の表面がなめらかになり、弾力があればOK。

4.



生地を丸めてボウルに入れ、ラップをして温かいところで30〜50分ほど発酵させる。

5.



生地が2倍くらいの大きさになったら、手で軽く押してガス抜きをする。

6.



生地をスケッパーなどで3等分し、それぞれ丸くまとめて10分休ませる。オーブンを220度に予熱しておく。

7.



生地を1枚分ずつ打ち粉をした台に取り出し、綿棒を使って丸く薄く伸ばしたら(ふちは厚めにする)、オーブンシートの上において形を整える。

#### Memo



8.

生地にソースや具をのせてから焼く場合、生地の耳にチーズを入れて焼く場合は、このタイミングでトッピングします。

220度のオーブンで、焼き色がつくまで17〜20分程焼いてできあがり。