



## No.12 手づくり生地のピザ



### Recipe 01

## 生ハムとルッコラの前菜風ピザ

サクッと香ばしい生地に、チーズをしのばせて。  
ワインにぴったりなフレッシュ野菜のピザ。



### 材料(1枚分)

- ルッコラ ..... 1/2束
  - 生ハム ..... 4枚
  - アボカド ..... 1個
  - マッシュルーム ..... 2個
  - 粉チーズ ..... 大さじ2
  - 黒こしょう ..... 適量
  - レモン汁 ..... 大さじ1
  - 市販のイタリアンドレッシング...大さじ2
- \* ピザ生地用
  - ピザチーズ ..... 30g

### 作り方

1. 基本のピザ生地 の工程 7.で、生地をのちに薄く伸ばしてピザチーズを包み込む。  
マヨネーズ、マスタードを混ぜて生地にぬる。
2. 1.を余熱したオーブンに入れ、焼き色がつくまで17~20分焼いて取り出す。  
アボカドは角切りにしてレモン汁を混ぜ、マッシュルームは薄切りにする。
3. 2.にルッコラ、3.、生ハムをのせて粉チーズと黒こしょうを振り、  
イタリアンドレッシングをかけていただく。



1. 生地をのちに引っぱる  
ようにして伸ばし、チ  
ーズを巻き込んでいき  
ます。