



Recipe 03

トマト&ホワイトソースのハーフ&ハーフ

生地に練り込んだバジルの香りが爽やか。
人気のトッピングがWで楽しめる欲張りな1枚。



材料(1枚分)

- ピザソース …… 大さじ2
 - サラミ …… 6枚
 - ピーマン …… 1/2個
 - ホワイトソース …… 大さじ2
 - アスパラ …… 2本
 - コーン …… 大さじ3
 - ピザチーズ …… 50g
- * ピザ生地用
- ドライバジル …… 小さじ1

作り方

1. 基本のピザ生地 の工程 3. で、こね上げる前に1枚分(1/3量)だけ生地を分け、ドライバジルを練り込む(その後 4. 5. の工程を行う)。
2. ガス抜きした生地を丸くまとめて10分休ませる。オーブンに予熱を入れておく。
3. 打ち粉をした台に取り出し、綿棒を使って生地を丸く薄く伸ばしたら(ふちは厚めにする)、オープンシートの上において形を整える。
4. 生地の半分にはピザソースをぬり、サラミと輪切りにしたピーマンをのせる。もう半分にはホワイトソースをぬって、さっとゆでたアスパラとコーンをのせる。
5. 2. にピザチーズをちらして余熱したオーブンに入れ、焼き色がつくまで17~20分焼く。



1. 生地の真ん中にドライバジルを包んでから、まんべんなく行き渡るようにこねます。