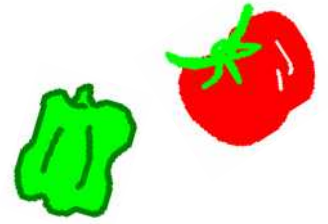


～お料理の巻～

手作りピザ



材料 25cm 2枚分

生地	強力粉	250 g
	薄力粉	250 g
	ドライイースト	大1
	ぬるま湯	1カップ
	砂糖	小1
	卵	1個
	オリーブ油	大1.5
	ピザソース	適量
	とろけるチーズ	適量
	トッピング (たまねぎ・ピーマン・ソーセージなど)	適量



できあがり

作り方

1. 生地をボールに入れてよく混ぜる。塊になったら大きめのビニール袋に入れて、少し余裕をもたせて口をくくり、冷蔵庫の野菜室で一晩ねかせる
2. 一晩ねかせた生地を取り出し、打ち粉(強力粉)を少々ふって適当な大きさにのばす
3. クッキングペーパーに生地をのせ、ピザソースをぬり、好きなトッピングとチーズをのせる
4. 200 のオーブンで18分～20分焼く(オーブンによって加減してね)

ピザソースも手作りしちゃあ！

パスタや煮込み料理にも使えて便利！

超！簡単 トマトソース

ホールトマト缶詰1缶をボールで受けたざるにあけ、木べらでこして滑らかにする。フライパンに入れて弱めの中火にかけ、とろりとするまで10分程煮詰める。 *冷凍すれば2週間ぐらい保存可能！

ちょっと簡単 トマトソース

- トマト水煮缶(1缶) オリーブオイル(大さじ1)
月桂樹の葉(1枚) にんにく(1かけ) 塩(少々)
- ・オリーブオイルを熱し、おろしたにんにくと月桂樹を炒める
にんにくがきつね色になればOK!
 - ・トマトを汁ごと手で潰しておいたものを加え、ヘラ又はお玉で混ぜる
煮立ってきたら塩を少々入れて、弱火で煮込む[約15分]
 - ・月桂樹の葉を取り出したらできあがり

* トマトは焦げやすいので気をつけて！

* ソースが飛び散って服につかないようエプロンをするといいよ

