



うまみたっぷりの石釜風ピザは、おもてなしにも！お好みの具をのせて♪

## 材料（2枚分）

〈基本の生地〉

(A)	薄力粉・・・・・・・・・・100g	(B)	サラミ（スライス）・・・10枚
	強力粉・・・・・・・・・・100g		ピーマン（輪切り）・・・1個
	ベーキングパウダー・・・小さじ1/2		玉ねぎ（スライス）・・・1/2個
	砂糖・・・・・・・・・・小さじ1		
	塩・・・・・・・・・・小さじ1/2		トマトソース・・・・・・・・適量
	水・・・・・・・・・・250ml		ピザ用チーズ・・・・・・・・120g
	オリーブ油・・・・・・・・大さじ2		オリーブ油・・・・・・・・少々

## 作り方

- ① 大きめのボウルに（A）を全て入れ混ぜる。
- ② 水を加える。
- ③ オリーブ油を加える。
- ④ 中心をくぼませて手で周囲の粉を入れるように混ぜ合わせる。
- ⑤ ひとまとまりになってきたら、手のひらの手首近くで押しは生地を半分に折り、また押す作業を5分程繰り返す。
- ⑥ 生地が均一になり、耳たぶ状になったら、ラップで包み常温で約10分寝かす。
- ⑦ 寝かした生地を半分に分け、丸く形をととのえたら、めん棒で18cmの円形にのばす。
- ⑧ プレートパンにオリーブ油を薄く塗り、生地を1枚のせる。
- ⑨ トマトソースを塗り、（B）の半量をのせる。
- ⑩ 調理モード「焼く・火加減強」で7分焼き、半量のチーズを散らして更に3分焼く。残りの1枚も同様に焼く。