

家族で楽しい！自宅でできちゃう手作りピザ

たまの土日のお昼ご飯にパパが用意してくれる自家製ピザ。午前中に生地を仕込んでおけば、あとはお昼頃に好きな具を乗せて焼くだけ！子どもたちも楽しく作れて美味しく食べられる！そんな一品の作り方です。

材料(ピザ1枚分)

A 強力粉 100 g	市販のピザソース 大さじ 1.5
A 薄力粉 30 g	ミニトマト 5~8 個
A 砂糖 大さじ 1/2	ピーマン 1 個
A ドライイースト 小さじ 1/2	玉ねぎ 小 1/2 個
B 塩 小さじ 1/2	ソーセージ 適量
B オリーブオイル 大さじ 1/2	ピザ用チーズ 適量
水 80 cc	



作り方

- ① 耐熱容器に水を入れ、ラップをせずに電子レンジ 600 w で 20 秒程温めて、ぬるま湯を用意しておく。
- ② その間に大きめのボウルに A の強力粉、薄力粉、砂糖、ドライイーストを入れある程度混ぜておく。さらに①のぬるま湯と B の塩、オリーブオイルを入れて手で混ぜ、次第に粉がまとまって生地になり馴染んでくるようによくこねる。
- ③ 一塊りにまとまったら、ラップを敷いた台に取り出して表面が滑らかになるまで何度も打ち付ける。10 回に 1 回位の頻度で生地を少し広げてこねるように内側へ包み込むとよい。
- ④ さっきのボウルに丸めた生地を戻してラップをし、2 時間ほど常温で寝かせる(うまいくと寝かせた後は生地が倍の大きくらいに膨らんでいます)。
- ⑤ 待ち時間にミニトマト、ピーマン、玉ねぎ、ソーセージを切っておく。
- ⑥ 台にラップをして打粉(強力粉を適量、分量外)を振り、生地を出してその上にも同じく打粉をかける。生地を手のひらで押してガスを抜くように潰したら伸ばし棒で適度な大きさになるまで広げる。
- ⑦ ここでオーブンを 200℃に予熱しておく。生地をオーブンの天板に移動させたらその上に市販のピザソースを広げ、⑤で切った具とチーズを乗せる。
- ⑧ オーブン 200℃で大体 20~25 分ほど焼く(生地の厚さによっても違うと思います)。



追記

準備は少し面倒かも知れませんが、やっておけば後は子どもと楽しくトッピングです！今回はノーマルな感じのトッピングをしていますが、それでも十分に美味しいですよ。もちろんアレンジは無限大で、大人向けにアンチョビとか、トマトとバジルとかも美味しいと思うと思います♪

ちょっと余裕のある日に、是非楽しんでみてください！

