

☆彡ハッピーピッツア☆彡

材料： モンテフィオーレピッツア用ファリーナ（ピッツア用ミックス） 500g、ドライイースト10g、ぬるま湯300ml、お好みのトッピング
（今回はサラミ、プチトマト、ウインナー、ピーマン、とろけるチーズ、トマトソース（缶）

時間：約60～80分

費用：約600円前後

- 1 ドライイーストはあらかじめぬるま湯を加えて10分程置いて予備発酵させます。
- 2 モンテフィオーレピッツア用ファリーナと1のドライイーストを混ぜ合わせます。



- 3 なめらかになるまで手で練ります。（美味しくな～れ、美味しくな～れ、♪）



- 4 生地をボールに入れ ラップをし、二倍くらいの大きさになるま常温で発酵させます。
- 5 ガス抜きをしてから5、6等分に丸めます。
- 6 内粉をしてから 麺棒で伸ばします。（力を入れ過ぎずに均等に伸ばすのがコツです。）



- 7 好きな形に形成して ホークで穴をあけます。（生地が膨らまないようにする為です）



丸型



ハート型



ネコ型

- 8 ソースを塗ります。
- 9 あらかじめ切っておいた具をのせていきます。



- 10 250℃～300℃のオーブンで焼きます。
- 11 お好みの焼け具合になったら完成です！

