

# 簡単ピザ生地レシピ

## ●ピザ生地

### ●材料（3枚分）

A	薄力粉	100g
	強力粉	100g
	ドライ-スト	10g
	塩	小さじ1
	砂糖	大さじ1
オリーブオイル	大さじ1	
ぬるま湯	100ml	
玉ねぎみじん切り	適量	
ミニトマト・ピーマン薄切り	適量	
ツナ・ピザ用チーズ	適量	

### ●作り方

- ① ビニール袋にAを入れて、混ぜる。
- ② ①にオリーブオイル、ぬるま湯を入れて、よく混ぜる。
- ③ 机の上にラップを敷いて小麦粉をふり、混ぜた生地を3等分にする。
- ④ ③の生地をめん棒で楕円形に伸ばす。
- ⑤ ④にピザソースをぬり、野菜・ツナ・ピザ用チーズをトッピングして、オーブントースターで10分程度焼く。

