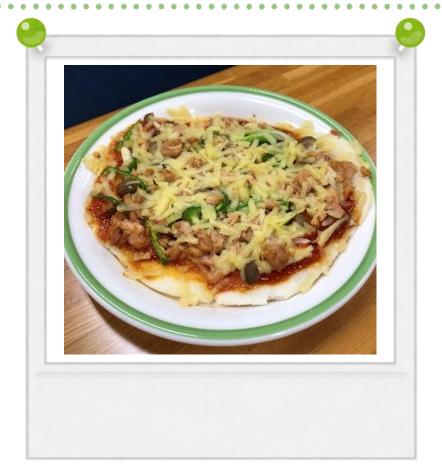
生地の発酵がいらないお手軽ピザだよ♪

卵・乳・小麦なし

2 手づくりピザ





材料	分量
米粉 片栗粉 ベーキングパウタ 塩 砂糖 油 水	75g 25g ー 2.5g 1g 小さじ1/2 大さじ1/2 約80ml~
具はお好みで 写真は玉ねぎ、ピーマン、 ツナ、チーズ風を使用	

分量は1枚分です

つくりかた

- ① 水以外の材料をボウルに入れる
- ② 水を少しずつ入れ、手でこねる
- ③ 生地がまとまったらクッキングシートにのせ、ラップで押さえ麺棒でのばす
- ④ 好きな具を生地にのせていく
- ⑤ 180度に予熱したオーブンで10分焼き、全体に火が入ればできあがり! ※焼きが足りない場合は適宜調整してください











