

# 米 粉 ピ ザ

☺材 料 (天板 28×25～30 cm角 1枚分)

## ピザ生地

米粉	150 g
ドライイースト	3 g
砂糖	5 g
塩	3 g
オリーブオイル	5 ml
水(35 )	115～120 ml

## 簡単トマトソース

トマト水煮缶(380～400 g)	1 缶
にんにく	1 片
たかの爪	1 本
塩	小さじ 3/4
砂糖	少々
オリーブオイル	大さじ 1
好みのハーブ	適宜
(オレガノ、バジル、マージョラム等)	

## トッピング

季節の野菜やきのこ、ベーコン・ハム、チーズ等お好みで。

## ☺作 り 方

ボールに生地材料を入れ、まとめる。

まとまったら、少しこねる。(3分程度)

天板の大きさに伸ばす。(伸ばしにくい場合は少しねかせてから)

ラップをして 20分発酵させる。

オーブンを220 で予熱しておく。

### この時間を利用してトマトソースづくり

表面にオリーブオイル(分量外)を薄く塗ってから、トマトソースを塗る。

好みの具材、チーズをのせる。

220 のオーブンで15～20分焼く。(チーズが溶け、台の端がこんがりしていたら OK)

### Point

- 1 生地の上にラップをかけて伸ばすと簡単！
- 2 米粉は火の通りが悪いので、薄めに伸ばす
- 3 生地全体にフォークで軽く穴をあけておく

### トマトソースづくり

鍋にオリーブオイルとにんにくのみじん切りを入れ、

火にかける。

香りが出たら、種を取り除いたたかの爪、トマト缶を加える。

トマトをくずしながら煮込み、塩、砂糖、好みのハーブを加える。

(レシピ考案) 森田美美さん

