

米粉のおうちピザ

【材料】 4人分

A	米粉	100g
	砂糖	小さじ1
	塩	1g
	オリーブオイル	小さじ1
	酵母	2g
	水（湯）	約80g
	チーズやお好みの具材	適宜



【作り方】

- 1 水（湯）に酵母を振り入れておく。
- 2 Aの材料を混ぜる。
- 3 1と2を合わせて混ぜ、天板にのばして30分程発酵させる。
- 4 3にチーズや具材をのせて、190度に予熱したオーブンで15分程焼く。

【ワンポイント】

- ☆ 米粉のメーカーにより水分を調節する。
- ☆ 発酵の際、生地が乾かないよう気を付ける。