

「米粉ピザ」の作り方

☆ 材 料 （直径：約20cm・2枚分）

1 米の粉	200g
2 ドライイースト	小さじ1杯
3 塩	小さじ1/2杯
4 オリーブオイル	小さじ1杯

5 水 180~200cc

- ・ 打ち粉用の米粉 少々
- ・ 塗り用オリーブオイル 少量
- ・ ピザソースと好みの具材

☆ 作り方

- 1 ボールにAを入れて軽く混ぜる。（フォークなどを使う）
- 2 加減をみながら水を少しずつ加える。
- 3 粉が少しパラパラになってきたら、手に粉を少しつけ、よくこね、耳たぶ程度のかたさでひとまとめにする。（2枚分なので半分にする）
※ドライイーストなので発酵させなくても大丈夫です
- 4 生地をオーブンシートの上で薄く伸ばす。（厚さは3~5mm程度）
※手で伸ばした方がよいです。
- 5 生地の上にオリーブオイルを薄く塗ってから、ソース、好みの具材をトッピングする。（あまり厚くならないように）
- 6 200℃に温めておいたオーブンで、約15~20分くらい焼く。

ハイ！出来上がりです。