

## ピザ生地（中3枚）

強力粉	300g
ドライイースト	大さじ1(7g)…もっと少なくても問題ないと思います。
ぬるま湯(40℃程度)	200cc程度（生地が耳たぶくらいの硬さになるように）
塩	小さじ2
砂糖	少々
オリーブオイル	大さじ3杯

※オリーブオイルは、ピザ生地の他にトマトソース作り・生地を焼くときにも使うので少し残しておきます。

- ① 強力粉の中にすべてを入れて混ぜ、水を少しずつ加え耳たぶくらいの硬さになるまでよくこねる。
- ② オリーブオイルを加えさらにこねる。
- ③ 生地をボールの中で丸める。
- ④ ぴったりとラップをして暖かい所に置き、一次発酵させる。（倍くらいに膨らむまで）
- ⑤ 生地を押しガスを抜きをし、再び丸め二次発酵させる。（膨らんだらOK）

## トマトソース

ホールトマト缶	1
玉ねぎ	小1(大1/2)
おろしにんにく	少々
塩コショウ	少々
オリーブオイル	少々（生地で残ったもの）



- ① 鍋でオリーブオイルを熱し、おろしにんにくを炒める。
- ② 香りが出たらみじん切りの玉ねぎをしんなりするまで炒める。
- ③ ホールトマトを鍋にあけ、つぶしながら煮込む。
- ④ 汁気がなくなるまで煮詰める。
- ⑤ 塩コショウで味を調える。

## ピザ生地を焼く

- ① ピザ生地を3等分し適当な大きさに手でのばし、アルミホイルにオリーブオイルをぬったものの上に乗せる。（縁のほうが少し厚くなるようにするとグッド）
- ② トマトソースを全体に塗り、具(タマネギ・ベーコン・シーフード)・チーズをトッピングする。
- ③ 熱しておいたダッチオーブンの底に網を置き、その上にピザに乗せる。
- ④ 下は弱火、上にも炭(強火)を乗せ、様子を見ながら10分もあれば完成！