

## ペパロニピザ

## \ 1POINT COMMENT /

冷たいドリンクと一緒に、思いっきり食べたい！  
アメリカの定番ペパロニピザ。



## 材料（生地 30cm・1枚分）

## INGREDIENTS

- トマトソース・・・1/2 カップ
- 玉ねぎ・・・1/4 個
- ペパロニ・・・好きなだけ
- ピザ用チーズ・・・好きなだけ

## アメリカンピザ生地の材料（2枚分）

## ドライ

- 薄力粉・・・500g
- ドライイースト・・・7g
- 塩・・・小さじ1

## ウェット

- 水・・・230cc
- オリーブオイル・・・80cc
- はちみつ・・・小さじ1

作り方

## &lt;材料の準備&gt;

- ・ドライの材料はすべてボウルに入れ、よく混ぜる。
- ・ウェットの材料をすべて小鍋に入れる。

1. ウェットの材料を小鍋に入れたものを弱火にかけて、はちみつが溶けるまで軽く温め（40度くらい）、全体をよく混ぜる。
2. ドライの材料を入れたボウルに、人肌程度に冷ましたウェットの材料を加え混ぜ、ひとまとまりにする。
3. 表面がなめらかになるまで5分ほどこねる。
4. ボウルにラップをかけてあたたかな場所に1時間ほど置き、2倍の大きさになるまで発酵させる。
5. 発酵したらガス抜きをして表面がきれいになるまで数回こね、半分に分けてそれぞれ丸める。
6. こね台の上で30cmほどの大きな円に伸ばし、形を整える。
7. 好みのトッピングをしたら（今回はトマトソース、玉ねぎ、ペパロニ、ピザ用チーズ）、分量外のオリーブオイルをまわしかけて、220度に温めたオーブンで約10分、いい色になるまで焼く。

1 POINT

もちもちした生地が好みの方は、薄力粉を強力粉に替えてつくってみて！

## → トマトソース

### トマトソースの材料

INGREDIENTS

- オリーブオイル・・・・・・・・大さじ2
- にんにく・・・・・・・・2かけ
- ホールトマト・・・・・・・・1缶
- 塩・・・・・・・・適宜
- ドライバジル・・・・・・・・小さじ1

### 作り方

#### <材料の準備>

- ・にんにくの皮をむいて潰す。

1. 鍋にオリーブオイルを熱し、にんにくがきつね色になるまで弱火でじっくり根気強く火を入れる。
2. 鍋からにんにくを取り出し、ホールトマトを潰しながら入れる。
3. ホールトマトの全体の体積が半分になるまで、弱火でじっくりと水分を飛ばす。
4. お好みで塩味をつけ、仕上げにドライバジルを加える。

### 1 POINT

パスタにからめてもおいしい、万能なトマトソース！