

《完成図》



《レシピ》

名称：坂井芋のボリューム満点ピザ

材料	分量(1人分)	材料	分量(1人分)
<生地材料>		<ソース材料>	
強力粉	90 g	里芋（坂井芋）	200 g
薄力粉	90 g	ベーコン	60 g
砂糖	小さじ 1	ブロッコリー	65 g
塩	小さじ 1/2	しめじ	100 g
ベーキングパウダー	大さじ 1/2	ケチャップ	70 g
プレーンヨーグルト	大さじ 5	A { しょうゆ	小さじ 5
水	大さじ 4.5	砂糖	小さじ 3
オリーブ油	適量		

調理手順

<ソース>

- ①坂井芋をラップに包み、電子レンジ 600W で 5分加熱する。
- ②粗熱がとれたら、キッチンペーパーで皮をむき、一口大に切る。ベーコン、ブロッコリーも一口大に切る。
- ③ボウルに A を混ぜる。

<生地>

- ①粉類、ヨーグルト水の材料をそれぞれボウルに入れ、混ぜた後、粉類にヨーグルト水を加え、ゴムベラで切るように混ぜる。ボロボロの状態からひとまとまりになるまで手で混ぜる。
- ②フライパンに①を入れる。手にオリーブオイルを薄くつけ、生地を少しずつ伸ばしながら広げる。
側面の高さギリギリまで生地を伸ばし、縁を指で整える。
- ③ソースを詰めて、ピザ用チーズをふりかけトッピングする。
- ④ふたをアルミホイルで覆う。とろ火で 10 分ほど焼く。いったん火を止め、ふたを開け、生地の縁を少しはがして、オリーブ油大さじ 1 を流し入れる。反対側にも行う。またふたをし、ごくとろ火にかけて、18~22 分揚げ焼きにする。フライ返しなどで取り出し、バジルか粗びきこしょうをふって完成。