



～シェフおすすめピッツァ料理～  
マルゲリータ&サルシッチャ

<使用食材>

ピザ生地 (生地3台分)

強力粉	..... 340g
水	..... 200g
塩	..... 9g
イースト	..... 1g

マルゲリータ

にんにく	} ピザソース
ホールトマトうらごし	
塩	
オリーブオイル	

モッツアレラ	} 適量
粉チーズ	
オリーブオイル	
バジル	

<Let's Cooking>

- ① イースト以外を良く練り合わせます
- ② イーストを入れしっかり練っていきます
- ③ 1時間常温に置き分割していきます
- ④ 冷蔵庫で発酵させます

- ① にんにく、オリーブオイルを鍋に入れ香りを出し、ホールトマトを入れ少し煮詰めて塩を入れソースを作ります
- ② 生地を伸ばしピザソース、モッツアレラ粉チーズ、オリーブオイル、バジルを入れオーブン280℃で7～8分焼いたら…

★できあがり★



～シェフおすすめピッツア料理～

## マルゲリータ&サルシッチャ

### <使用食材>

#### サルシッチャ

マヨネーズ	・・・50g	} ピザソース
生クリーム	・・・20g	
粒マスタード	・・・適量	

玉ネギ	・・・1/4玉
チョリソー	・・・2本
プチトマト	・・・3ヶ
モッツアレラ	・・・適量
粉チーズ	・・・適量

### <Let's Cooking>

- ① マヨネーズ、生クリーム、粒マスタードを入れ合わせてソースを作ります
- ② 玉ネギはスライスし  
プチトマトは1/4にカットします
- ③ 生地をのばしピザソース、玉ネギ、チョリソー、プチトマト、モッツアレラ、粉チーズを入れ、オーブン280℃で7～8分焼いたら・・・

★できあがり★