



かんたん! アウトドアのピザ



生地		ピザソース	
強力粉	150g	オリーブ油	小2
オリーブ油	小2	にんにく(みじん切り)	小1
砂糖	小1	たまねぎ(みじん切り)	100g
ドライイースト	3g	トマトの水煮(缶詰)	1缶
塩	少々	ハーブソルト	小1/2
牛乳	大1	トマトケチャップ	大1
湯	大4	黒こしょう(粗びき)	適量
トッピング			
・マッシュポテト ・ベーコン ・チーズ			お好み



詳しいレシピはHPをチェック!

作り方

生地

1 生地を材料をすべて混ぜ、1つにかためる。ボウルにラップをして、20分発酵させる。生地が1.5倍に膨らんだらOK!

2 クッキングシートをしき、生地をのばす。

薄くのばすとサクツとした食感に!



ピザソース

3 小さめの鍋かフライパンにオリーブ油を熱しにんにくとたまねぎを炒める。

4 香りが立ってきたらトマトの水煮を入れ、潰しながら約10分煮る。ハーブソルトで味を調べてケチャップを入れ、仕上げに黒こしょうをふる。



仕上げ

5 生地の外側1cmあけて、ソースを塗る。

生地にマッシュポテトを大さじ1程度ずつのせ切ったベーコンとチーズをのせる。

6 お好みでオリーブ油・黒こしょうをトッピングする。

どこを切っても具材があたるように!



7 ダッチオーブンにクッキングシートごと生地を入れ炭火で焼いたら完成!

ピザを焼くときは上からの熱が必要! ふたの上の炭を多めに!

