

ウララ矯正歯科クリニック

Contact Info: Office 052-252-8217



## 夏野菜のフォカッチャピザ♪

### 作り方

- ①フォカッチャを作る...強力粉、ドライイースト、砂糖、塩をボールに入れ一混ぜし、ぬるま湯とグレープシードオイルを入れて混ぜる。
- ②耳たぶの柔らかさに捏ね、倍の量になるまで発酵させる。
- ③野菜、鶏ハムは薄くスライスしておく。
- ④空気を抜きながら生地を丸め直して、5等分に分けて丸める。
- ⑤粉を付けながら、生地を丸く広げる。
- ⑥生地の上に、マヨネーズを塗り、野菜と鶏ハム、とろけるチーズを乗せる。
- ⑦185度に予熱したオーブンで13分焼く。
- ⑧焼き立てを食べる♪

☆夏休み、お子さんと作ってみて下さい♪

### 材料:

- 強力粉 280g
- ドライイースト 小さじ1/2
- 砂糖 大さじ1
- 塩 小さじ1
- ぬるま湯 185g
- グレープシードオイル 15g

- プチトマト
- ピーマン
- パプリカ
- インゲン豆
- 鶏ハム
- とろけるチーズ
- マヨネーズ
- それぞれ好きなだけ
- 他、好きな材料でOK。