

ピザ

約21cmの大きさ1枚分

材料

【ピザ生地】	分量
強力粉	100 g
薄力粉	25 g
水	70 g
オリーブ油	10 g
砂糖	10 g
ドライイースト	3 g
塩	2 g

【トマトソース】

トマト缶	1/2缶
玉ねぎ	1/4個
にんにく	1片
オリーブ油	大1/2
コンソメ	小1/2
砂糖	小1/4
塩	小1/4
胡椒	少々

【トッピング】

ベーコン	30g
玉ねぎ	1/8個
ピーマン	1/2個
チーズ	30g

作り方

- 1 ピザ生地の材料をボウルにあわせてこねる。
- 2 生地が少しまとまったら、台の上に出してさらにこねる。
- 3 丸めてボウルに戻し、ホイロで40分発酵させる。
(電子レンジの発酵モードなどを活用)
- 4 発酵したら、ガス抜きをして、丸くのばす。

- 1 にんにくと玉ねぎをみじんぎりにする。
- 2 鍋 (orフライパン) にオリーブオイルを熱し、1を炒める。
- 3 トマト缶をつぶして入れる。
- 4 砂糖、塩・胡椒を入れ、半分の量ぐらいまで煮詰める。

- 1 玉ねぎは薄くスライス、ピーマンは薄く輪切り。
- 2 ベーコンも適度な大きさに切る。
- 3 ピザ生地にトマトソースを塗り、玉ねぎ、ピーマン、ベーコン、チーズをのせる。
- 4 オーブン250°Cで10分ほど焼く。

クラムチャウダー (2人分)

材料

あさり	1パック	水	50 cc
ベーコン	30 g	コンソメ	1個
玉ねぎ	1/2個	水	400 cc
人参	20 g	生クリーム	50 cc
コーン	20 g	塩・胡椒	少々
じゃがいも	1/2個	クラッカー	4枚
にんにく	1/4かけ		
小麦粉	10 g		
白ワイン	50 cc		
バター	10g		