



# かんたんレシピで気軽に作ろう!

## 「 ~ おうちで作る簡単ピザ ~ 」

2000年4月放映分レシピ

### ピザ

材 料(4人分)

(生地)a .  
 強力粉・・・400g  
 塩・・・小1  
 砂糖・・・小2  
 トライースト・・・小4  
 オレガノ・・・小1/2  
 オリーブ油・・・大2  
 ぬるま湯・・・1・1/3カップ  
 (ソース)b .  
 にんにく・・・2片  
 バター・・・大2  
 オリーブ油・・・大2  
 完熟トマト・・・中2個  
 玉ねぎ・・・中2個  
 砂糖・・・大2  
 ケチャップ・・・150cc  
 塩・こしょう・・・少々  
 オレガノ・・・少々  
 (水・コンソメ)・・・1/2カップ  
 (トッピング)c .  
 玉ねぎ・・・1/2個  
 いか・・・150g  
 しめじ・・・1パック  
 ピーマン・・・2個  
 完熟トマト・・・1個  
 ベーコン・・・80g  
 ピザチーズ・・・160g  
 直径23cmのパイ皿・・・4枚

作 り 方

(生地)  
 ボールにaの材料を入れ、混ぜる。ひとつにまとまったら、少しこねておく。  
 37℃で40分発酵させる。(夏は、20分室温放置でOK!)

(ピザソース)  
 にんにくと玉ねぎは、みじん切り。トマトは湯むきしてみじん切りにしておく。  
 bの材料をフライパンで炒め、残りの材料を加えて、30分以上煮込む。

(トッピング)  
 玉ねぎ・ピーマンは千切り。しめじは軸をとってほぐし、いかも3cm長さの千切りにしておく。  
 サラダ油(分量外)少々で軽く炒めておく。  
 ベーコンは、1cm幅に切っておく。

(仕上げ)  
 生地を4等分し、直径23cmの円形に麺棒で伸ばす。  
 アルミパイ皿に、サラダ油(分量外)を薄く塗り、の生地を置き、フォークで穴を開け、  
 ピザソースを薄く延ばす。  
 とを広げておき、ピザチーズを一面に置く。  
 250℃のオーブンで、15~18分焼く。

### オレンジヨーグルトゼリー

材 料(10人分)

粉ゼラチン・・・12g  
 水・・・100ml  
 砂糖(上白)・・・60g  
 オレンジ皮のすりおろし・・・1玉  
 オレンジの絞り汁・・・100g  
 ヨーグルト・・・200g  
 生クリーム・・・100g  
 オレンジの絞り汁・・・100g  
 (100%のオレンジジュース)  
 オレンジ・・・1玉

作 り 方

小鍋に分量の水を入れ、粉ゼラチンをふり入れ、浸しておく。  
 を湯せんにし、ゼラチンを溶かし、次に砂糖を入れて溶かす。(沸騰させない)  
 オレンジはたわしでよくこすり、表面の皮をすりおろし、中身は絞っておく。  
 ボールに、ヨーグルト・生クリーム・オレンジの絞り汁・皮のすりおろしを入れ  
 静かに混ぜる。  
 を加えて混ぜ、ゼリー型に流し入れ、冷やし固める。  
 型から出して皿に盛り、オレンジを飾り、静かにオレンジジュースを注ぎ入れる。