

グリル de ミニピザ 2 種 マルゲリータ & フルーツ



発酵いらずのカンタン生地で作るピザ。でも、味は本格的！グリルが、本場の石釜並みに仕上げてくれるからです。

材 料

(4 人分)

薄力粉・・・・・・・・・・・・・・・・ 100g
 強力粉・・・・・・・・・・・・・・・・ 100g
 ベーキングパウダー・・・・・・・・ 小さじ 1/2
 塩・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 小 さ じ 1/2
 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 小 さ じ 1
 水・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1/2 カップ
 オリーブ油・・・・・・・・・・・・・・ 大 さ じ 1
 トマト・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1/2 個
 バジルの葉・・・・・・・・・・・・・・ 12～13 枚
 ピザソース・・・・・・・・・・・・・・ 大 さ じ 3
 とろけるチーズ・・・・・・・・・・・・ 30g
 (A)

卵・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1 個
 牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1/2 カップ
 片栗粉・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大 さ じ 1
 砂糖・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 大 さ じ 1 と 1/2
 バニラエッセンス・・・・・・・・・・・・・ 少々

パイナップル (缶詰)・・・・・・・・・・ 1 と 1/2 枚
 黄桃・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 1/2 個
 ミントの葉・・・・・・・・・・・・・・・・・ 適量

作 り 方

- ① 大きめのボウルに薄力粉、強力粉、ベーキングパウダー、塩、砂糖を入れて手で混ぜる。中心をくぼませて、水とオリーブ油を入れ、手で周囲の粉をくぼみに入れながら混ぜる。ひとまとまりになってきたら、5分程なめらかになるまでこねる。耳たぶくらいのやわらかさになったら、生地をラップで包み、常温のまま 10 分程寝かす。
- ② トマトは皮をむいて種を取り除き、1.5cm 角に切る。A の卵はよく溶いて他の材料と混ぜ合わせて小鍋に入れ、木べらで混ぜながら中火でとろみが出るまで火にかける。パイナップルと黄桃は 1.5cm 角に切る。
- ③ グリルの網の大きさにしたアルミホイルを用意し、その上にオリーブ油少々 (分量外) を薄く塗る。1 の生地を 1/4 量ずつ手で薄く広げて伸ばし、表面にもオリーブ油少々 (分量外) を薄く塗り、アルミホイルの上に乗せる。
- ④ 両面焼きグリル (上火、下火・強) で 3 の生地を 1 分焼き、2 枚にはピザソース、トマト、バジルの葉、とろけるチーズをのせてさらに 2～3 分程焼く。
- ⑤ 残りの 2 枚は同様に生地を 1 分焼いて、A のカスタードクリーム、パイナップル、黄桃をのせて 2～3 分焼く。

オープンでは予熱や焼き時間のかかるピザも、グリルなら、なんと 3～4 分で出来上がり！
 リンナイのタイマー機能を活用すれば、焼きすぎも防止できます。