

ミックスピザとリンゴの牛乳プリン



○材料

～ミックスピザ～

[ピザ生地]

強力粉	150 g
塩	1 g
水	100 g
ドライイースト	5 g

[トッピング]

ピザソース	50 g
ミックスチーズ	60 g
サラミ	8 枚
玉ねぎ	20 g
ミニトマト	3 粒
パセリ	1 本

～りんごの牛乳プリン～

[牛乳プリン]

牛乳	200 ml
ホイップクリーム	100 ml
砂糖	35 g
粉ゼラチン	5 g
水	20 ml

[りんごゼリー]

りんご	半分
水	250 ml
砂糖	40 g
レモン汁	5 ml
粉ゼラチン	5 g
水	20 ml

○作り方

～ミックスピザ～

- ① 強力粉に塩とドライイーストを混ぜ合わせます。
- ② 水を入れてスプーンで水気がなくなるまで混ぜます。
- ③ 生地を台に出して10分間しっかりこねます。
- ④ 丸く丸めたら、オリーブオイルを薄くぬったボールに入れて、オーブンで60分発酵させます。
- ⑤ 具材の準備をします。玉ねぎは薄切りにします。ミニトマトは3つに切ります。
- ⑥ 強力粉を台の上に適量に出し、発酵した生地を取り出します。
- ⑦ 生地全体を粉でまぶし、手のひらで全体を1cm位の厚さにします。
- ⑧ みみを2cm位残しながら穴が開かないように全体をのぼします。
- ⑨ 生地を天板にのせ、ピザソースをぬり、他の具材をのせます。
- ⑩ 250℃のオーブンで10分ほど焼きます。

～りんごの牛乳プリン～

※牛乳プリンとりんごゼリーは別々に冷やし固めます。

- ① 牛乳プリンを作ります。水に粉ゼラチンを入れてふやかします。
- ② 鍋に牛乳、ホイップクリーム、砂糖、バニラエッセンスを入れます。
- ③ 火にかけたら、ふちに泡がフツフツと出る位まで温めます。
- ④ 火を止めてゼラチンを入れて溶かします。
- ⑤ 器に入れて冷やし固めます。
- ⑥ りんごゼリーを作ります。水に粉ゼラチンを入れてふやかします。
- ⑦ りんごは皮をむいて、種と芯を取り除きます。実は1cmの角切りにします。
- ⑧ 鍋に水とリンゴの皮を入れて火にかけます。沸騰したら弱火にして3分煮込みます。
- ⑨ りんごの皮を取り除き、砂糖、レモン汁、りんごの実を入れ、火にかけます。リンゴの実が少し透明になるまで煮ます。
- ⑩ 火を止めてゼラチンを入れて溶かします。
- ⑪ 器に入れて冷やし固めます。