



米粉揚げピザ

【材料】（6個分）

(生地)	米粉	200g
	強力粉	100g
	ドライイースト	8g
	塩	6g
	砂糖	少々
	オリーブオイル	大さじ2
	水	215cc

(具)	ピザ用チーズ	200g
	ピーマン	小2個
	マッシュルーム (スライス)	30g
	玉ねぎ	3分の1個
	ホールコーン	30g
	ベーコン	60g
	ピザソース	適量
	揚げ油	適量

【作り方】

- まず、生地を作ります
 - ・ボウルにAを入れ、混ぜ合わせてひとまとめにする。
(あまりこねすぎないように！)
 - ・生地を6等分して丸め、1個ずつラップにくるんで約30分発酵させる。
(生地がとても柔らかいので心配になりますが大丈夫です。
また、ビックリするくらいふくらみます！)
- 具の材料を、それぞれ適当な大きさに切る。
- ふくらんだ生地を、打ち粉をした台の上で5ミリの厚さに伸ばし、外側を1cmほど残してピザソースをぬり、具をのせ、半分に折りたたんでふちをしっかり指で押さえてとめる。
- 170℃の油で、全体がきつね色になるまで（3分半くらい）揚げる。