



いろはピザ

4月6日(月) 10:30~12:00

材料：強力粉^{きょうりきこ}、砂糖^{さとう}、塩^{しお}、ドライイースト、ぬるま湯^{ぬるまゆ}、サラダ油^{サラダあぶ}

工程 (ピザ生地) 10:30~12:00

1. ボールに①強力粉②砂糖③塩④ドライイースト⑤ぬるま湯をいれる



2. 混ぜたら、サラダ油も入れて生地を混ぜる
サラダ油がなじんだら、生地を台の上にだしてこねる



3. 生地がなめらかになるまで、3分くらいこねたらまとめる



① 生地を3等分にしてラップをかけて15分くらい休ませ

