Recipe 12

グルテンフリー米粉のピザ（生地）



材料［直径 20cm1 枚分］

米粉	150g	★オリーブオイル	大さじ 1
片栗粉	30g	★水	100~130cc
ベーキングパウダー	5g	ピザソース	適宜
塩	5g	お好みのトッピング	適宜
砂糖	3g		

作り方

1. 粉類と塩、砂糖をボールに入れてよく混ぜ合わせる。
2. 1 にあらかじめ混ぜておいた★を少しずついれ、
耳たぶ程度の硬さになるまで混ぜ、こねて大きな団子状にする。
3. クッキングシートに 2 を置き、麺棒などで平らに伸ばす。
トッピングをして 180℃に予熱したオーブンで 20 分程度焼く。