

坂井芋のボリューム満点ピザ

材料 [1人分]

〈生地材料〉(市販のものでも可)

強力粉……………90g
薄力粉……………90g
A 砂糖……………小さじ1
塩……………小さじ1/2
ベーキングパウダー… 大きじ1/2

B 〔プレーンヨーグルト…大きじ5
水…………… 大きじ4.5
オリーブ油……………適量
〈ソース材料〉
坂井芋…………… 200g
ベーコン……………60g

ブロッコリー……………65g
しめじ…………… 100g
C 〔ケチャップ……………70g
しょうゆ……………小さじ5
砂糖…………… 小さじ1.5
ピザ用チーズ……………適量

つくり方

〈生地〉(市販のものでも可)

①A、Bの材料をそれぞれボウルに入れて混ぜた後、AにBを加え、ゴムベラで切るように混ぜる。ポロポロの状態からひとまとまりになるまで手で混ぜる。

②フライパンに①を入れる。手にオリーブオイルを薄くつけ、生地を少しずつ伸ばしながら広げる。側面の高さキリギリまで生地を伸ばし、縁を指で整える。

〈ソース〉

①坂井芋をラップに包み、電子レンジ600Wで5分加熱する。粗熱がとれたら皮をむき、一口大に切る。

②ベーコン、ブロッコリーも一口大に切る。しめじは1本ずつにばらす。

③ボウルにCを混ぜる。

④生地にCをのせて、ピザ用チーズをふりかけトッピングする。

⑤フライパンのふたをアルミホイルで覆い、とろ火で10分ほど焼く。いったん火を止め、ふたを開けて生地の縁を少しはがして、オリーブ油大きじ1を流し入れる。反対側にも行う。またふたをし、ごく弱火にかけて18~22分揚げ焼きにする。フライ返しなどで取り出し、バジルが粗びきこしょうをふって完成。

坂井芋

