

色々なピザトッピング

【マルゲリータ】

材料

トマトソース

トマト 薄い輪切りにする

モッツアレラチーズ 丸

モッツアレラチーズ シュレッド

粉チーズ

EX オリーブオイル

フレッシュスイートバジル

作り方

- ① フライパンに生地を載せる
- ② 生地トマトソースをスプーンで塗る（内側から外側に向かって円を描くように）
- ③ トマトを載せる
- ④ モッツアレラチーズ（丸）を載せる。
- ⑤ 粉チーズを振りかける
- ⑥ モッツアレラチーズ（シュレッド）を載せる
- ⑦ EX オリーブオイルを2~3週かける
- ⑧ 蓋をして中火で2~3分焼く
- ⑨ 裏にきつね色の焼き色が少し着けば火を消す
- ⑩ バーナーで耳を炙る
- ⑪ バーナーで全体を炙る
- ⑫ バジルを手でパンとつぶして、半分にちぎって載せる。
- ⑬ バーナー1周炙って完成。

【シラス】

材料

マヨネーズ

麺つゆ

モッツアレラチーズ 丸

モッツアレラチーズ シュレッド

粉チーズ

EX オリーブオイル

葉ネギ又は万能ねぎの小口切り

作り方

マヨネーズに麵つゆを入れ、よく混ぜマヨネーズソースを作る。(マヨネーズ大さじ2杯に麵つゆ小さじ1杯)

フライパンに生地を載せる

生地にマヨネーズソースをスプーンで塗る (内側から外側に向かって円を描くように)

シラスを載せる

モッツアレラチーズ (丸) を載せる。

粉チーズを振りかける

モッツアレラチーズ (シュレッド) を載せる

EX オリーブオイルを2~3週かける

蓋をして中火で2~3分焼く

裏にきつね色の焼き色が少し着けば火を消す

バーナーで耳を炙る

バーナーで全体を炙る

ネギを載せる。

バーナー1周炙って完成。