

トマトとナスのグリルピザ



材料

(2枚分)

(生地)

水	100ml
オリーブオイル	大さじ1

(A)

薄力粉・強力粉	各100g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
塩	小さじ1/2
砂糖	小さじ1/2

(トッピング)

ピザソース(市販のもの)	適宜
トマト	1/2個
ナス	40g
バジルの葉	適宜
ナチュラルチーズ(ピザ用)	30g

作り方

- 1 Aを合わせてふるい、ボウルに入れます。中心をくぼませて水とオリーブオイルを加え、耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねます。生地をラップで包み、常温で10分寝かせます。
- 2 トマトの皮をむきます。ヘタの方からフォークを刺し、そのままコンロの直火であぶると皮がはじけてスルッとむけます。種を取り除き、1.5cm角に切ります。ナスは縦に切ります。
- 3 クッキングプレートにオリーブオイルを薄くぬり、(1)の生地を2等分したものをプレートに広げてのばします。
- 4 フォークで生地を刺し全体に穴をあけ、表面に薄くオリーブオイルを塗ります。ピザソースをぬり、トマトとナスをのせたら、チーズをのせます。
- 5 両面焼グリルを(上火、下火・強)3分予熱しておきます。予熱が完了したら、グリルの焼網に(4)のクッキングプレートをセットし、両面焼グリル(上火、下火・強)で7~8分焼きます。あとは焼きあがるのを待つだけです。