

③まとまってきたら、手のひらで  
上から押しつぶしながらしっかり  
こねます。



④ひとまとまりになって  
きたら、ポリぶくろの口  
を閉じて10分ほど室温で  
休ませます。



⑤生地を半分に分けて  
丸めます。



⑦のばしたピザ生地の上にソースを  
ぬり、好きな具材を乗せます。



←ピーマン、コーン、  
たま玉ねぎ、ミニトマト、  
ウインナー



⑥クッキングシートの上で1個ずつのせ、めん棒  
またはラップの芯で20 cmの円にのばします。



はく力粉をふってから  
のばすと、生地がくっつきにくくなります

⑧チーズをのせ、240℃にあたためたオーブンに入れて8~10分焼いたらできあがり！

グリルやトースター、フライパンでも焼くことができます。

【加熱目安】

- ・両面グリルは8分くらい
- ・トースターは1000W 15分くらい  
(グリルやトースターで焼くときはアルミホイルを使おう)
- ・フライパンは片方の面を3分焼く。ひっくり返してトッピングし、ふたをして10分くらい焼く。

できあがり

