

みかんピザ

1人分 560Kcal



【材料 (4人分)】

●生地

強力粉	160g
砂糖	10g
塩	小 2/3
ドライイースト	小 1
ぬるま湯	120cc
サラダ油	5cc

オリーブ油	10cc
塩	少々

はるみ	300g
デコポン	300g
はるか	300g

固まりベーコン	100g
モッツアレラチーズ	200g

イタリアンパセリ	少々
----------	----

【作り方】

- ①ピザ生地を作り 4 等分にしめん棒で伸ばし、面にオリーブ油をぬり塩少々をふっておく。
- ②みかん類は同じ大きさに切り、固まりベーコンも好みに切る。
- ③①にみかんをバランスよくのせ、さらにベーコンを散らしモッツアレラチーズをのせ 180℃のオーブンで 12～13 分焼く。
- ④イタリアンパセリを飾り、好みに切りいただく。

* みかん類の香りのバランスが良く、フルーティーなピザです。

* みかんのそれぞれの旬は
はるみ 2月～3月。
デコポン 2月～4月。
はるか 2月～3月。