

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。