

# \ Let's cook! /

料理名

作った写真を  
はり付けてみよう



コメント

## 材料：4人分

- 強力粉：300g
- ドライイースト：5g
- 温水：180ml
- オリーブオイル：大さじ2
- モッツアレラチーズ：200g
- フレッシュバジル：少々
- ガーリックパウダー：小さじ1

## 作り方

1. 強力粉とドライイーストをボウルで混ぜ、温水とオリーブオイルを加えて柔らかい生地を練る。
2. 生地が二倍に膨らむまで一時間ほど発酵させる。
3. モッツアレラチーズを小さく切り、バジルとガーリックパウダーと一緒に生地に練り込む。
4. 生地をソファア形に成形し、オーブンで金色になるまで焼く。
5. 焼き上がりにオリーブオイルを軽く塗って提供。
- 6.