

魚沼きのこレシピコンテスト 最優秀作品！

～ きのこどっさりピザ ～

【 材料・分量（2枚分） 】

・エリンギ	お好みでたっぷり	・米粉	100g
・しめじ	お好みでたっぷり	・水(約30)	180ml
・まいたけ	お好みでたっぷり	・中力粉	150g
・砂糖	小さじ1/2	・トマトソース	
・塩	小さじ1/2	・オイル	

【 作り方 】

- 1 米粉、中力粉、塩、砂糖、ドライイーストを入れてかき混ぜる
- 2 1にオイルと水を3回くらいに分けながら生地がなめらかになるまでこねる
(耳たぶのかたさくらい)
- 3 クッキングシートの上で3ミリほどにめん棒でのばす。
- 4 トマトソースを塗りきのこをたっぷりとのせチーズをかける
- 5 オーブンを230℃に予熱して、230℃で15分焼く(焼き時間は様子を見ながら調整する)

【 料理時間 】 40分

【 考案者 】 「雪ぼうし」さん (新潟県南魚沼市)

【 考案者さんのコメント 】

きのこ生産者としてヘルシーで、体にやさしいきのこをたくさん食べて欲しくて考えたボリュームいっぱいのおいしいピザです。

