

## ～ 秋のきのこトトロピザ ♪ ～

【調理時間】 60 分

【材 料】 (3 人分)

【ピザ生地】

- ・ 強力粉 300 g
- ・ ドライイースト 3 g
- ・ 塩 ひとつまみ
- ・ 砂糖 大さじ 1
- ・ サラダ油 大さじ 1 と 1/2
- ・ ぬるま湯 (40℃) 160ml

【トッピング】

- ・ チーズ 30 g
- ・ ピザソース (市販) 適量
- ・ まいたけ 30 g
- ・ しめじ 30 g
- ・ ベーコン 1 枚
- ・ ピーマン & プチトマト 適量



【作り方】

- ① ピザ生地の材料を全てボウルに入れ生地がまとまり滑らかになるまで手で捏ねます。
- ② 生地を 4 等分し、そのうち一つを更に 6 等分します。(胴体×3、耳×6、です) 分けた生地は丸めておきます。
- ③ トッピングの野菜やベーコンを、のせやすい大きさに切っておきます。
- ④ 生地を麺棒で伸ばして、トトロの胴体と耳の形にし、胴体と耳をくっつけておきます。
- ⑤ 生地にピザソースを塗り、チーズの 2/3 (20 g) を乗せて、ベーコンもトッピングします。
- ⑥ まいたけとしめじを乗せて、彩り野菜のトマトとピーマンも乗せて、残りのチーズ (10 g) の順にトッピングします。
- ⑦ 220℃に余熱したオーブンで 15 分焼きます。
- ⑧ スライスチーズと海苔で目をつくります。スライスチーズは抜き型 (100均にあるやつ) で、海苔は穴あけパンチ (文房具の) で抜きました。
- ⑨ 目をマヨネーズで固定したら完成です！

【考案者のコメント】

子供たちが大好きなトトロで子供たちが大好きなピザを作りました。きのこもピザに入れる事で食べやすくなり、見た目も秋らしくて素敵になりました♪

目を作るのが手間かもしれませんが・・・。目をつけると抜群に可愛さがアップするのでこの一手間は惜しめない！という事で極力簡単な方法で付けさせて頂きました。(鼻・口・髭は省略しました)

どなたでも作って頂けるように、ホームベーカリーも発酵も不要のお手軽レシピにしました。

(もちろん捏ねる作業をホームベーカリーでする事も可です)

トッピングのきのこや野菜が引き立つ様にチーズの 2/3 はトッピングの下に敷きました。