＼ 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
- モッツァレラチーズ：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. モッツァ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.