

# 「こめしぼり」レシピ



## マルゲリータピザ

### 【材料(1枚分)】

#### ピザ生地

- ・米粉 75g
- ・小麦粉 75g
- ・ベーキングパウダー 小さじ1
- ・塩 小さじ1
- ・こめしぼり 大さじ1
- ・ぬるま湯 70cc

#### トマトソース

- ・トマト 大1個
- ・玉ねぎ 1/4個
- ・にんにく 1/2かけ
- ・こめしぼり 50cc
- ・塩 小さじ1/3

#### トッピング

- ・バジルの葉
- ・ピザ用チーズ
- ・トマト 大1個
- ・玉ねぎ 1/2個
- ・ベーコン

### 【作り方】

#### 1.ソース作り

トマトは角切り、玉ねぎはみじん切りにする。にんにくは包丁で潰す。

鍋にこめしぼりと玉ねぎ、にんにくを入れて焦げないように炒める。

(10分くらい)

トマトと塩を入れて水分がなくなるまでじっくり炒める(15分くらい)。

#### 2.生地作り

粉類は合わせてふるい、塩、こめしぼりを入れて捏ね、ぬるま湯を少しずつ加えてまとめる。

天板の上に生地を大きく広げる。

#### 3.2の生地に1のソース、トッピング(バジル以外)をのせて、200℃のオーブンで30~40分程度焼く。

